خوراک و پوشاک در آسیای مرکزی

(سدهٔ ۲-۸ هجری قمری = ۸-۱۶ میلادی)

نوشتهٔ نورالله کسائی

در این گزارش از خوراک و پوشاک مردم در سرزمینی سخن می‌رود که خاورانش به مرزهای چین و باخترانش به کومش (قومس) و مازندران ایران، شمالش به روسیّه و جنوبش به هند و مکران و سیستان پیوند خورده است و در ابعاد زمانی و مکانی دور و درازی که به آن پرداخته شده، به خاوران ایران یا خراسان بزرگ، خوارزم و ماوراءالنهر اطلاق می‌گردیده، وگاه در این گذرگاه تاریخی، زندگی بخشی از سرزمینهای همسایگان را نیز در بر می‌گرفته است و به هر روی، این همه سرزمینهای فراخ را که در عرف جغرافیای سیاسی امروزه آن راآسیای مرکزی می‌نامند، خراسان بزرگ، بخشهای گسترده‌ای از افغانستان، و جمهوریهای نو استقلال یافتهٔ ترکمنستان، تاجیکستان، ازبکستان، قزاقستان و قرقیزستان در این مرزبندیها جاگرفته است.

در این دیار که در آن روزگاران چون امروز به چهارسوی جهان راه داشته،

شهرها، آبادیها و روستاهای بزرگ و کوچک قد برافراشته که یا بر دشت و هامون نهاده و یا سر بر آستان بلندیها و کوهساران سوده است، سرد و گرمترین هواها، پرآب یا خشکترین اقلیمها، حاصلخیزترین یا بایرترین جلگه‌ها، کم و بیشترین جمعیت‌ها، آباد و ویرانه‌ترین دیار، انبوه و اندکترین خوردنیها و پوشیدنیها، رکود و رونق بازارها، ابتدایی و یا پربارترین تمدنها را در خود جای داده، تنوع کفر و دین، گونه گونی نژادهای ایرانی، تورانی، ترک، تُغز، تازی و تاتار، آرامشها و نابسامانیها، شکل‌گیری حکومتها و فرهنگهای بسیار و دیگر رویدادها از این دست، همه از سرگذشت انسانهای بومی و مهاجر این سرزمینها و سرنوشت مردمی کارساز بوده که گذران روزی، اوضاع اقتصادی و چگونگی خوراک و پوشاک آنان مورد بررسی قرار داده‌شده است، و اگر از مجموع آن همه آثار و منابع قدیم و جدید که با تلاش بسیار در تدارک این گزارش از آنها بهره‌گرفته شده، اندک اشارات در منابع جغرافیادانان بزرگ چون ابن حوقَل، اِصطخری، مَقدِسی، اِدریسی، یاقوت حموی، مستوفی و... و آثار جهانگردان و سفیرانی چون ناصرخسرو، ابن بطوطه، مارکوپولو، کلاویخو و...، در این باب یافت نمی‌شد، سهم نگارنده از آنچه در این مقاله گردآوری شده بسیار ناچیزتر از آن می‌نمود که هست، زیرا منابع تحقیق و مایه‌های بنیادین در این بررسی نیازمند به راهیابی برکانی‌ها، رستنی‌ها، میوه‌ها، دانه‌ها و بُنشن‌ها، پرندگان و دد و دام از یکسو، و نحوهٔ زندگی، خورد و خواب، پوشاک و دادوستد، بازار، بازرگانی،بزمها، و جشنها و آئین زناشویی، و در مجموع چگونه زیستن و سرانجام مراسم ماتم و سوگواریها سروکار دارد که در همهٔ منابع تاریخی و زندگینامه‌ها کمتر از آن سخن رفته و بیشتر گزارشها از جنگها و شکستها و پیروزیها و زندگی فرمانروایان و اعیان بوده، و مردم و معیشت آنان در صحنهٔ زندگی چنانکه شاید مورد توجه و ارزیابی قرار نگرفته است.



از مشخصات سیاسی این دوره که در زندگی فردی و اجتماعی نیز نقشی بسزا داشته، سلطهٔ حکمرانان عرب، ایرانی، ترک و تاتار بر این مناطق بوده است، که گاه و بیگاه آرامش و آسایش را از چهرهٔ زندگیها زدوده‌است. کشتار و ویرانی، بینوایی و نا امنی، گرسنگی و قحط و غلا بر جای نهاده است. از دههٔ سوم هجری قمری که آئین اسلام در سرزمینهای شرقی ایران رواج و گسترش یافت، تا اوائل سدهٔ سوم هجری قمری / نهم میلادی، خلیفگان اموی، عباسی و امیران آنان بر خاوران ایران در خراسان و بخشهایی از ماوراءالنهر فرمان راندند، و از آن پس، علاوه بر خاندانهای حکومتگر محلی با تأسیس سلسله‌های نیمه مستقلّ و مستقل طاهری، صفّاری، سامانی، غزنوی، ایلک‌خانان، سلجوقیان، خوارزمشاهیان، مغول و ایلخانانشان با عملکردهای متفاوت و شیوه‌های حکومتی خاص خود بربخشها یا تمامی این نواحی وسیع حاکمیّت داشته‌اند که از بین آنان تنها از آل سامان (۲٦۱ ـ ۳۸۹ ه/ ۸۷۴ ـ ۹۹۸ م) به عنوان خوشرفتارترین و پایبندترین امرا به فرهنگ ایرانی، و از خراسان و ماوراءالنهر به سرزمین عدل و داد و رفاه و رونق یاد شده است.[1]

از آغاز سیاه روزگار حملهٔ تاتار (٦۱۵ ه/ ۱۲۱۸ م) که چشم زمانه از هنگام آفرینش انسان تا آنگاه مانندش را ندیده، سرگذشت سرزمین و مردم ترکستان، ماوراءالنهر و خراسان و خوارزم سراسر کشتار بود و ویرانی، بینوائی و ناامنی،[2] که تا روزگار حکمرانی تیمورگورکان (۷۷۱ ـ ۸۰۷ ه/ ۱۳۷۰ ـ ۱۴۰۴ م) که این بررسی بدان پایان می‌یابد، اوضاع همچنان بر این منوال بوده، و تنها در زمان غازان‌خان (٦۹۴ ـ ۷۰۳ ه/ ۱۲۹۵ ـ ۱۳۰۴ م) با فرمانهائی که او در اجرای عدل، احسان،

۱. مَقدِسی، ابوعبدالله محمد، اَحْسَنُ‌التَّقاسیم، ترجمه منزوی، تهران، شرکت مؤلفان و مترجمان، ۱۳٦۱، ج ۲، ص ۴۹۲ ـ ۴۹۵.
۲. ابن أثیر، الکامل فی‌التاریخ، بیروت، دارصادر، ۱۳۸۵ ه/ ۱۹٦۵ م، ج ۱۲، ص ۳۹۹ـ ۴۰۰.

خیرات و مبرّات صادر کرد، روزنه‌ای از امید به زندگی رنج دیدگان این سامان راه یافته است[۱].

رویدادهای ناگوار طبیعی چون زلزله، سیل، سرما، خشکسالی ،قحطی و وبا نیزگاهگاه برآشفتگهای موجود در زندگی می‌افزود، و معیشت را از آنچه بود، نابسامان‌تر می‌کرد، در سالهای ۱۱۵ ه/ ۷۳۳ م، ۲۰۱ ه/ ۱۷-۸۱۶ م، ۳۲۳ ه/ ۹۳۵ م و ۳۴۳ه/ ۹۵۴م. قحطیهای سخت، خلق بسیاری را نابود کرد.[۲] در اواخر روزگار سامانیان باگسترش دیوانسالاری و مهاجرت دهقانان و روستائیان به حاشیهٔ شهرها نه تنها بسیاری از روستاها از سکنه خالی و تأمین آذوقه و دیگر ما یحتاج دستخوش اختلال شد، رشد بی‌رویهٔ جمعیت شهرها و فزونی زباله‌ها درکوچه‌های تنگ و باریک شهرهایی چون بخارا، سمرقند و نیشابور مردم را در معرض شیوع انواع بیماریهای مسری قرار داد.[۳]

در سال ۴۰۱ ه/ ۱۱ - ۱۰۱۰ م قحطی چندان در خراسان بالاگرفت که از نان نشان نماند و مردم نان‌نان گویان یکدیگر را می‌خوردند و از دفن مردگان ناتوان شدند و در شهری چون نیشابور آنقدر کس نماند که پس از آن چهار صدمن نان بردکان نانوائی می‌ماند و خریدار نداشت.[۴] در نواحی بیهق و نیشابور در پی درگیریهای سلجوقیان با غزنویان در سال ۴۳۱ هق / ۱۰۴۰ م و نا امنیهای ناشی از آن خوراکیها نایاب شد و نان

---

۱. هَمدانی، رشیدالدین فضل‌الله، جامع‌التواریخ، به‌کوشش بهمن کریمی، چاپ دوم، تهران، ۱۳۶۲،ج ۲، ص۹۶۴.

۲. طبری، محمدبن جَریر، تاریخ‌الرُسُل والملوک، بریل، ۱۸۸۵-۱۸۸۹م، ج ۹، ص ۱۵۶۳، ج ۱۱، ص ۱۰۱۵؛ وابن أثیر، ج ۸،ص ۳۱۲ و ۵۰۹.

۳. فِرای، ریچارد، بخارا دستاورد قرون وسطی، ترجمه محمود محمودی، تهران، انتشارات علمی و فرهنگی، چاپ دوم، ۱۳۶۵، ص ۱۳۳.

۴. عُتبی، ابوالنصر محمد، تاریخ یمینی، ترجمهٔ جُرْفاذِقانی، به تصحیح قویم، تهران، ۱۳۳۴، ص ۲۰۰-۲۰۲، ابن‌اثیر، ج ۹،ص ۲۱۵.

به منی ۱۳ درهم رسید و در قصبهٔ بیهق، به مدت ۷ سال کسی نتوانست در بیرون شهر کشت کند و در این خلال گوشت گوسفند نخوردند.[1] در سال ۴۹۲ ه/ ۱۰۹۹ م، نیز سرمای سخت موجب یخ زدگی کشتزارها شد و به دنبال آن قحطی و وبا سراسر خراسان را فراگرفت، و این وضع تا دو سال ادامه یافت و شمار زیادی از مردم را به کام مرگ کشید.[2] چند دهه پس از آن نیز در سال ۵۳۲ ه/۱۱۳۸ م، با بروز قحطی دیگر، گرسنگان گوشت سگ و گربه می‌خوردند.[3]

در اواخر سلطنت سنجر که به شکست و اسارت او در سال ۵۴۸ ه/ ۱۱۵۳ م، به دست ترکمانان غز انجامید. در بسیاری از شهرهای خراسان خاصه مرو و نیشابور کشتار زیاد شد و غزان بر زیر و زبر شهرها هرچه را یافتند، ربودند.[4] تا انقراض سلجوقیان و سلطهٔ خوارزمشاهیان بر خراسان، ماوراءالنهر و خوارزم زندگی مردم همچنان آشفته و نا امن بود و اندک انتعاشی که در اواخر عصر محمد خوارزمشاه (۵۹۶ ـ ۶۱۷ ه‌ق/ ۱۲۰۰ ـ ۱۲۲۱ م) پدیدار شد، چندی نگذشت که با حملهٔ مغولان به سر آمد و تاتار بر شهر و دیه این دیار تاختند و کندند و سوختند و کشتند و بردند و دیگر نه از روزی نشانی ماند و نه از روزی خوار.[5]

با این همه، در پهندشت این سرزمینها با آن همه تنوع آب و هوا، استعدادهائی بالفطره و طبیعی وجود داشته، وگزارشهای جغرافیادانان که بیشتر از دیگر نویسندگان به زندگی مردم و مزایا و ویژگیها و وضع بازارها و فرآورده‌های شهرها و

۱.بیهقی، ابوالفضل، تاریخ بیهقی، به تصحیح فیاض، دانشگاه مشهد، ۱۳۵۰ ص ۸۰۹ـ ۸۱۲، وابن فُنْدُق بیهقی، ابوالحسن، تاریخ بیهق، تصحیح بَهْمَنیار، تهران، ۱۳۱۷، ص ۲۶۸.
۲.ابن اثیر، ج ۱۰، ص ۲۹۱.
۳.همان، ج ۱۱، ص ۶۹.
۴. نیشابوری، ظهیرالدین، سلجوقنامه، تهران، کلالهٔ خاور، ۱۳۳۲، ص ۴۹ـ ۵۱.
۵. جُوَیْنی، علاءالدین عطا ملک، تاریخ جهانگشا، تصحیح قزوینی، تهران، چاپ سوم، ۱۳۶۷، ج ۱، ص ۸۳.

نواحی آن پرداخته‌اند، نمایندهٔ فراخی زندگی، وفور نعمت‌ها، برکات و گونه‌گونی محصولات کشاورزی و دامی، رونق بازرگانی و تولیدات صنعتی، بویژه در عهد سامانیان بوده است، چنانکه از خراسان به خوبی هوا و بهداشت و زمینهای حاصلخیز، دشتهای خرّم، گوسفندان بسیار، میوه‌های گوارا و در دسترس بودن انواع خوراکیها یاد شده است.[1]

نیشابور از شهرهای بزرگ خراسان به خزانهٔ مشرق و تجارتخانهٔ خاور و باختر و بازارها و تیمهای کفاشان، بزّازان، پیشه‌وران و آمد و شدکاروانیان و ثروت بازرگانان و انبارهای کالاها و داشتن انواع میوه‌ها، سبزیها، غلّات وگوشت و نان فراوان شهرت داشته و حاصلخیزی زمین به حدی بوده که از «بشتفروش» یکی از بخشهای این ناحیه روزانه ۵۰ هزار بار انگور به شهر می‌رسید و در شِکِتِ خاوران هر هزار دانه گردو را به یک درهم می‌فروختند.[2]

طابران بزرگترین شهر طوس نیز به انبوهی میوه‌ها و ارزانی خوراک، ابیورد به حاصلخیزی زمین و نعمتهای گونه‌گون خاوران به آبادانی و ثروتمندی و آب گوارا و گوشت نمکسود، بلخ به انواع برکات و بیمانندی در سرزمین عَجمان موصوف بوده است، و میوه‌ها از هر دست و غلات چون گندم، برنج، جو، انگور، کشمش و شیرهٔ

---

۱. حدودالعالَم من المشرق الی المغرب، مؤلف نامعلوم، تألیف سال ۳۷۲، به کوشش منوچهر ستوده، تهران، ۱۳۴۲ هـ/ ۱۹۸۳ م، ص ۹۸؛ ابن‌الفقیه هَمَدانی، ابوبکر، احمد، مختصرالبُلْدان، بیروت، ۱۴۰۸ هـ/ ۱۹۸۸ م، ص ۲۸۷؛ و مَقْدِسی، ج ۲، ص ۴۲۸؛ و یاقوت حَمَوی، معجم‌البلدان، بیروت، ۱۳۸۸هـ / ۱۹۶۸ م، ج ۲، ص ۳۵۰.

۲. اِصْطَخری، ابواسحق ابراهیم، مسالک و ممالک. ترجمه فارسی، سدهٔ ۸ هـ به اهتمام ایرج افشار، تهران، ۱۳۶۸، چاپ سوم، ص ۲۰۵؛ و حاکم نیشابوری، ابوعبدالله محمد، تلخیص، خلیفهٔ نیشابوری، به کوشش بهمن کریمی، تهران، ۱۳۳۹، ص ۱۳۷؛ حدودالعالم، ص ۹۰؛ و مقدسی، ج ۲، ص ۳۹۲، ۴۷۵؛ و مارکوپولو، سفرنامه. ترجمه صحیحی، تهران، ۱۳۵۰، ص ۵۴؛ و کِلاویخو، سفرنامه، ترجمه رجب‌نیا، تهران، چاپ دوم، ۱۳۶۶، ص ۱۸۹؛ و لُسترِنج، جغرافیای تاریخی سرزمین‌های خلافت شرقی، ترجمهٔ محمود عرفان، تهران، چاپ دوم، ۱۳۶۴، ص ۴۱۰ - ۴۱۱.



آفتابی کنجد، گردو، بادام، مرکبات و سبزیها چندان به دست می‌آمد که به انبار غلّهٔ خراسان و خوارزم معروف بود،[1] و چنین بود خوبی و لطافت میوه‌ها، گوارایی آبها و فراوانی گوشت، لبنیات و طعام در مرو شاهجان، ناحیهٔ بیهق، نسا، اِسفزار، خُبوشان (قوچان)، دو طبس، هرات، پوشنگ، بادغیس، جام، غزنین، تون، سَرخس، وَلوالج، با خَرز، خواف و قاین.[2] در سرزمینهای اطراف خراسان و قومس به انار و سیب سرخ دامغانی، طبرستان به انواع میوه‌ها و حبوب و غلات و گوشتهای پرندگان و حیوانات اهلی و شکاری و ماهی و دیگر خوراکیهای دریائی و ترشیها و مُرباها، و زابلستان به گوشت فراوان و میوه‌های خوش و زعفران شهرت داشته است.[3]

خوارزم

این خطّه نیز به فراخی نعمت، انبوهی خواربار و میوه‌های مرغوب و مردمی خوش خوراک و میهمان‌نواز و وفور روغن ماهی و فندق و عسل و عنّاب و مویز و کنجد و فرآورده‌های شیری از جمله پنیر معروف به «رهبین» شهرت داشته.[4]

---

۱. مقدسی، ج ۲، ص ۳۷۸، ۴۷۵؛ و بلخی، صفی‌الدین ابوبکر، فضائل بلخ، ترجمه، عبدالله محمد بلخی، به تصحیح حبیبی، تهران، ۱۳۵۰، ص ۴۸-۵۲؛ و ابن حَوْقَل، سفرنامه ایران در صورة الارض، ترجمه شعار، تهران، چاپ دوم، ۱۳۶۶، ص ۸۴؛ و زرین‌کوب، عبدالحسین، تاریخ ایران بعد از اسلام، تهران، چاپ سوم، ۱۳۶۳، ۲۹۴؛ و پِطْرُوشِفسکی، در تاریخ ایران کمبریج، گردآورنده، جی. آ. بویل، ترجمه انوشه، تهران، ۱۳۶۶، ج ۵، ص ۴۵۹.

۲. ابن فندق، ص ۲۷۷-۲۸۰؛ و ابن حوقل، ص ۱۷۱، ۱۷۳، ۱۷۸؛ و اصطخری، ص ۲۰۸۸، ۲۱۱، ۲۲۱؛ و ناصر خسروقُبادیانی، سفرنامه، به کوشش دبیرسیاقی، تهران، چاپ دوم، ۱۳۳۵، ج ۱۲۵ - ۱۲۶؛ و مقدسی، ج ۲، ص ۴۳۶ - ۴۷۷؛ و مستوفی، حمدالله، نُزْهَةُالقُلوب به کوشش دبیرسیاقی، تهران، ۱۳۳۶، ص ۱۸۵، ۱۸۷، ۱۹۳، ۱۹۵؛ و اِدْریسی، شریف، ابوعبدالله، نُزْهَةُالْمُشتاقِ فی‌اخْتِراقِ‌الآفاقِ، بیروت، ۱۴۰۹ هـ/ ۱۹۸۹ م؛ ج ۱، ص ۴۷۲؛ و پطروشُفسکی، ج ۵، ص ۴۵۹، ۴۷۵.

۳. یاقوت، ج ۲، ص ۴۳۳ و ج ۴، ص ۴۲۴؛ و ابن اسفندیار، تاریخ طبرستان، به تصحیح عباس اقبال، تهران، ۱۳۲۰ ، ص ۷۶-۷۷؛ مناظر أحسن، زندگی اجتماعی در حکومت عباسیان، ترجمه رجب‌نیا، تهران، ۱۳۶۹، ص ۱۲۸.

۴. اصطخری، ص ۲۳۸؛ و ابن حوقل، ص ۲۰۹؛ و مقدسی، ج ۲، ص ۴۷۶؛ و بارتولد، ترکستان نامه، ترجمهٔ کشاورز، تهران، چاپ دوم، ۱۳۶۶ ، ج ۲، ص ۵۰۴ - ۵۰۵.

گوشت فراوان، و ماهی منجمد و هندوانهٔ بسیار معروف که آن را در ظرف‌های سربی درون یخ نهاده، تا بغداد به دربار خلفا می‌بردند، از جمله اقلام صادراتی خوارزم بوده است.[۱]

ماوراءالنهر

در سراسر دنیا به برکات و نعمتهای بسیار و خرّمی و شادابی مشهور و تنها سرزمینی بوده که در آن قحطی رخ نمی‌داد، مردمش از همه‌جا بخشنده‌تر و میهمان نوازتر، محصولاتش و صف ناشدنی، آبها و چراگاهها و چهارپایانش بسیار و بیشمار، گوسفندانش سالانه تا شش بار زاد و ولد می‌کردند، با همه‌گستردگی، سراسر آبادان بود و پارچه‌ها و جامه‌های پنبه‌ای و پشمین و ابریشمین و پوستینهای سمور و سنجاب و روباه آنجا را به دیگر نقاط می‌بردند و شاهان از بافتنیهایش خیمه و خرگاه می‌ساختند. در بخشندگی چنان بودند که گوئی همه در یک خانه زندگی می‌کنند، درها بی‌هیچ چشمداشت به روی همگان از آشنا و ناآشنا باز بود و صاحب خانه از پذیرائی میهمانان زیاد، خوانده یا ناخوانده و تعلیف چهارپایانشان نه ابراز ناخشنودی می‌کرد و نه به تنگی می‌افتاد.[۲]

بخارا

بزرگترین شهر ماوراءالنهر، میوه‌هایش نیکو و لطیف، و زمینش چنان حاصلخیز بود که یک جریب (حدود ۱۰۰۰ مترمربع) آن زندگی خانواری را بخوبی تأمین می‌کرد.[۳] این شهر در روزگار سامانیان شبکهٔ آبیاری منظم و پیشرفته داشته و در آبادیهای اطراف آن برنج، غلّات و پنبهٔ بسیار کشت می‌شد[۴] و انواع گوشتها و

۱. یاقوت، ج ۲، ص ۱۲۳؛ و بار تولد، ج ۲، ص ۵۰۵، ۵۰۸.
۲.اصطخری، ص ۲۲۷، ۲۲۹؛ یاقوت، ج ۲، ص ۲۳ و ج ۵، ص ۴۵، ۴۷؛ ابن‌حوقل، ص ۱۹۳، ۲۰۲.
۳. همو، ص ۲۱۵؛ اصطخری، ص ۲۳۱؛ نَرْشَخی، ابوبکر محمّد، تاریخ بخارا، ترجمه، قُباوی، به تصحیح، مدرّس رضوی، تهران، چاپ دوم، ۱۳۶۳، ص ۳۸.
۴. فرای، ریچارد، همان، ص ۱۰۲.

لبنیّات را به حد وفور تولید می‌کرد. بخارا خربزه‌ای به نام «ساف» داشت که بیمانند بود.[1] برپائی بازارهای فصلی و محلی بر رونق بازرگانی بخارا افزوده بود.[2] به روزگار سامانیان، بخارا امیرنشین خاور و به گفتهٔ یاقوت: آبادانیها چندان به‌هم پیوسته بود که زمینی بایر در آن خطّه دیده نمی‌شد.[3] سمرقند مرکز سغد و دیگر شهر بزرگ و آباد ماوراءالنهر در شادابی زمین و گوارائی آبها به باغی از باغهای بهشت می‌مانست.[4] این شهر پس از آن همه ویرانیهای ناشی از حملهٔ مغول، به روزگار جانشینان چنگیز، مرکزیت و آبادانی دوباره یافت و کلاویخو که در عصر تیمورگورکان در اواخر سدهٔ ۸ هـ/ ۱۵ م. از این شهر دیدن کرده خرّمی، آبادانی میدانهای فراخ، فروشگاههای بزرگ و انباشته از انواع خوراکیها از جمله گوشتهای خام و پختهٔ آن را ستوده است.[5] و چنین بوده فرغانه مرکز اسبیجاب و چاچ، اشر و سنه و سرزمین چغانیان که همه در حملهٔ بنیان برانداز مغول با خاک یکسان شد و برکاتش به یغما رفت، و ساکنانش قتل عام شدند.[6]

با وجود وفور نعمتها از انواع خوراکیها در این مناطق امکان بهره‌وری و دسترسی برای همگان یکسان نبوده، و تاخت و تاز سرکشان و یاغیان بر این دیار در موارد بسیار ثروتهای عمومی و دسترنج و دست‌آورد تودهٔ مردم را در معرض چپاول و یغما قرار می‌داد و سرنوشت زندگی و معیشت اکثریت مردم بی‌دفاع و محروم در دست معدود غارتگرانی بود که از ناکامی آنان کام می‌گرفتند.

بدین ترتیب خوراک شبانروزی که تأمین کنندهٔ سلامت جسم و جان آدمیان بود، به میزان بسنده و مورد نیاز بدن و به گونه‌ای منظّم در اختیار همگان نبوده،

۱. مقدسی، ج ۲، ص ۴۷۵ - ۴۷٦. ۲. ادریسی، ج ۱، ص ۴۹۴ - ۴۹۵.
۳. اصطخری، ص ۲۴۵؛ یاقوت، ج ۱، ج ۳۵۳.
۴. اصطخری، ج ۲۳۱، ۲۴۷؛ مقدسی، ج ۲، ص ۴۰۲؛ یاقوت، ج ۳، ص ۲۵۰.
۵. کلاویخو، ص ۲۸٦، ۲۸۷.
٦. یاقوت، ج ۵، ص ۴۵ - ۴۷؛ ابن اثیر، ج ۱۲، ص ۴۰۵ - ۴۰٦.

و به هر روی خوراکیهای مرسوم و موجود در این سرزمینها از این قرار بوده است:

نان: خوراک بیشتر مردم بود که از آرد خمیر شدهٔ گندم، جو، ارزن، ذرت، گاوَرْس، برنج به اندازه‌ها و شیوه‌های گوناگون بر آتش پخته می‌شد. در اَدب فارسی از نان بخاطر اینکه خوراک عمده، و قوت لایموت مردم بوده، با تعبیرات، کنایات و تشبیهات بسیار سخن رفته است.[۱] بیشتر خواستهٔ گدایان بر در خانه‌ها نان بوده، گذشته از این، در بزمهاو پذیرائیهای شاهانه نیز با تعبیر نان خوردن یاد کرده‌اند.[۲] جای جای خراسان، بویژه مرو به داشتن نان نیکو شهرت داشته و علاوه بر نان گندم، نان خشکه‌ای با آرد و کشمش و مخلوطی از میوه‌ها می‌پختند که به دیگر نقاط صادر می‌شد.[۳]

در سمرقند نیز نانی از دیگر غلّات و حبوب به صورت کلوچه رواج داشته است.[۴] مردم طبرستان علاوه بر برنج و نان برنجی، نان‌های پاکیزه از غلّات و دانه‌ها می‌پختند و می‌خوردند.[۵] با این همه نان متداول و مطلوب، همان نان گندم بود که پزشکان قدیم نیز خوردن آن را توصیه می‌کردند[۶] نان جوین بیشتر از آنِ محرومان و نشانهٔ فقر بود. در پایان عهد ایلخانان و در پی اصلاحاتی که از سوی غازان خان صورت گرفت، کشت گندم، جو، گاورس، باقلا و شاه بلوط اندک اندک فزونی گرفت و نان بیشتر مردم، از این مواد تهیّه می‌شد.[۷] از دیگر نانهای بومی، نان خُشکار[۸] (نان سبوس‌دار)، و نان کشکین که از باقلا، نخود و گندم تهیه می‌شد، و زَعاره[۹] (نان گاورس) بوده است.

---

۱. دهخدا، لغتنامه، ذیل نان.
۲. یاقوت، ج ۲، ص ۳۹۷؛ بیهقی، ص ۳۱۰-۳۱۱.
۳. اصطخری، ص ۲۴۲؛ مقدسی، ج ۲، ص ۴۳۴، ۴۵۳.
۴. اشپولر، برتولد، تاریخ ایران در قرون نخستین اسلامی، ترجمه، میراحمدی، تهران، ۱۳۶۹، ج ۲، ص ۴۰۶.
۵. ابن‌اسفندیار، ص ۷۶.
۶. مناظر احسن، ص ۱۱۳.
۷. پطروشفسکی، ج ۵، ج ۴۷۳.
۸. ابن خَلِکّان، ابوالعباس، وَفَیات‌الأَعْیان، به تصحیح احساس عباس، قم، چاپ دوم، ۱۳۶۴، ج ۶، ص ۴۲۰.
۹. اسدی طوسی، لغت فُرْس، به تصحیح مجتبائی - صادقی، تهران، ۱۳۶۵، ص ۱۹۷، ۲۱۱.

گوشت: زمینهٔ اصلی خوراکهای گوشتی این سرزمینها، نخست گوشت گوسفند، و پس از آن گوشت گاو بوده،[۱] که به صورت تازه یا نمکسود، پخته، کباب شده، یا بریان، به صورت خالص یا آمیخته با دیگر خوردنیها مصرف می‌شد. در خراسان، خوارزم و ماوراءالنهر از برکت دشتهای سرسبز انواع حیوانات اهلی و وحشی، حلال گوشت پرورش می‌یافت.[۲] در ترکستان گوشت ماهیان نیز مصرف زیاد داشت[۳] در خاوران خراسان گوشت به قدری زیاد بوده که ۴ من بی‌استخوان آن را به یک درهم می‌فروخته‌اند.[۴] گوشت گوسفند خواستاران بسیار و مصرف زیاد داشته است و پزشکان بیشتر آن را تجویز می‌کرده‌اند، به گفتهٔ رازی همهٔ گوشتها بجز گوسفند اندک عناصری زیانبخش دارد.[۵] طبرستان به بسیاری حیوانات اهلی و شکاری و انبوه مرغان خانگی و هوائی و انواع ماهیها، خوارزم به ماهی منجمد «شرغ»، بخارا به ماهی تازه و نمکسود، و ناحیهٔ بیهق به پرورش مرغان فربه، و سرخس به گوشت شتر شهرت داشته است.[۶]

در عراق نوعی ماهی نمکسود به نام «رُبَیثاء» بوده که به خراسان می‌آوردند، طلحه امیر طاهری خراسان از قربانیان این ماهی بوده که مسموم آن را از دربار عباسی به رسم هدیه برای او فرستادند[۷]. گوشت پرندگان خانگی چون مرغ و کبوتر دوستداران بسیار داشته،[۸] و توانگران را با کباب کبک و قرقاول در میهمانیها پذیرائی می‌کردند.[۹] در سال ۴۲۹ هـ/ ۱۰۳۸م. بر اثر کمبود خوراکیها که در پی درگیریهای جانشینان محمود غزنوی با سلجوقیان به مدت ۷ سال نایاب شد، از گوشت گوسفند نشانی نبود و بجای آن،

---

۱. اشپولر، تاریخ ایران، ج ۲، ص ۴۰۱.
۲. مقدسی، ج ۲، ص ۴۱۱، ۴۴۲، ۴۵۹، ۴۷۵، ۴۷۶.
۳. یعقوبی، ص ۱۶۱.
۴. مقدسی، ج ۲، ص ۳۹۶.
۵. مناظراحسن، ص ۱۰۸.
۶. ابن‌اسفندیار، همان، ص ۷۶ـ ۷۷؛ نرشخی، ص ۲۱؛ مقدسی، ج ۲، ص ۴۵۷؛ ابن فندق، ص ۲۷۷؛ یاقوت، ج ۲، ص ۳۹۷.
۷. ابن طیفور، ابوالفضل احمد، بغداد فی‌تاریخ الخِلافة العباسیّه، بغداد، مکتبةالمُثَنّی، ۱۳۸۸ هـ/ ۱۹۶۸ م، ص ۷۲.
۸. مناظر احسن، ص ۱۰۶ ـ۱۰۷.
۹. اشپولر، ج ۲، ص ۴۰۲.

گوشت آهو یاگوساله یا تخم‌مرغ، آنهم به مقدار اندک خوراک مردم بود.[۱] گوشت جوجه از جمله خوراکهای درمانی بود که پزشکان برای درمان و تقویت توصیه می‌کردند و جوجه یا آشِ جوجه از خوردنیهای لذیذ و دوست‌داشتنی به شمار می‌رفت، بدین ترتیب پرورش مرغ، کبوتر، کبک و بسیاری دیگر از پرندگان حلال گوشت برای استفاده از تخم و گوشت آنها در بین مردم این دیار مرسوم بوده است.[۲] سغدیان آیینی سنتی داشته‌اند که هر سال میزی را باگوشت، سرکه، نان و آبریزی از شراب می‌آراستند و هر اسب‌سواری که از آن می‌خورد، هماوردی با او در می‌آویخت و اگر وی را از پا در می‌آورد، این خوردنیهارا از آنِ خویش می‌ساخت.[۳] خوارزمیان پیمانه‌ای از برنج یا دیگر حبوب را باگوشت و شلغم در دیگی بزرگ می‌ریختند و بر آتش می‌نهادند و با افزودن مقداری روغن با یک کفگیرِ آن سد جوع می‌کردند، تریدِ این غذا در مذاق هر بینوا و توانگر خوراکی خوشمزه می‌نمود.[۴] در کرانه‌های رود تَجن از سرزمین چَغانیان، ازگوشت پخته و برنج با آمیزه‌ای از شیر و خامهٔ ترش، خوراکی خوش طعم می‌پختند.[۵] ترکان غُز و خاقانانِ ایشان، همواره از بهترین و لذیذترین گوشتها استفاده می‌کردند. این قوم روزی سه بار غذا می‌خوردند و در پی آن شراب انگور می‌نوشیدند.[۶] بیشتر خوراک قرقیزیان گوشت شکار بوده.[۷] مغولان گوشت انواع حیوانات اهلی و وحشی، حتی اسب، الاغ، سگ، گربه، خوک، گرگ، روباه، مار و موش صحرائی را به صورت خام یا پخته می‌خوردند و گوشت و شیر مادیان از خوراکهای اشرافی آنان بوده است. اسبان را نیز به ضرورت در جنگها زخمی می‌کردند و خونشان را می‌مکیدند.[۸] این قوم

---

۱. ابن فندق، ص ۲۶۸.
۲. مناظر احسن، ص ۱۰۶.
۳. ابن اثیر، ج ۴، ص ۵۰۶.
۴. یاقوت، ج ۲، ص ۳۹۶.
۵. کلاویخو، ص ۱۹۶-۱۹۷.
۶. گردیزی، عبدالحّی، تاریخ گَردیزی (زَیْن‌الأخبار)، به تصحیح حبیبی، تهران، ۱۳۶۳، ص ۵۶۹.
۷. همان، ص ۵۵۹.
۸. ابن‌اثیر، ج ۱۲، ص ۳۶۰؛ اشپولر، تاریخ مغول در ایران، ترجمه میر آفتاب، تهران، چاپ سوم ۱۳۶۸، ص ۴۴۰،۴۴۱.

حیوانات را سر نمی‌بریدند و با شکافتن سینه و شانه آنها را می‌کشتند، بدین ترتیب، ذبح اسلامی در قلمرو مغولان ممنوع بود، واُکتای قاآن (۶۳۹ ه‍/۱۲۴۱ م) در این کار چندان سخت گرفت که به مدت چهار سال هیچ مسلمانی نتوانست گوسفندی را سر ببرد.[۱] به روزگار تیمور در شهر سمرقند و میدانهای فراخ آن دکانداران گوشتهای کباب، بریان و پخته شدهٔ انواع حیوانات و پرندگان شکاری حتی از نوع کبک و قرقاول و گونه‌گون آشها را در تمامی شبانه‌روز در ظرفهای پاک و زیبا به خریداران عرضه می‌کردند.[۲]

هریسه: یا حلیم که بهترین نوع آن را در مرو می‌پختند،[۳] از خوراکیهای دوست داشتنی و معمول در بین همهٔ طبقات بوده که از گوشت چرب و برنج و یا ارزن یا گندم پوست گرفته و شکر تهیه می‌شد.

اسپیدبا: یا آش سپید ایرانی، خوراکی ساده از گوشت و حبوب بود که در بغداد مرکز خلافت عباسیان نیز به تأسی از آشپزی ایرانیان رواج یافت.[۴]

سرکه‌با: آشی مرکب از گوشت و بلغور حبوب و سرکه،[۵] خوراکی ایرانی بود که آن نیز از خراسان به عراق راه یافت و در بغداد با افزودن دیگر مواد خوراکی چون هویج و بادمجان، مغز بادام، کشمش، زعفران و گلاب به صورت غذای مطبوع لذیذ و به نام «سکباج» خورده می‌شد.[۶]

بزم‌آورد: نیز از دیگر خوراکیهای بومی و اصیل ایرانی، مخلوطی بود از گوشت پخته و خاگینه و تره که در نان نازک می‌پیچیدند و با کارد می‌بریدند و می‌خوردند. این خوراک نیز که توسط آل برمک از خراسان به عراق برده شد، در

۱. جوینی، ج ۱، ص ۱۶۳؛ همدانی، رشیدالدین، ج ۱، ص ۴۸۸؛ خواندمیر، غیاث‌الدین، تاریخ حبیب‌السِیَر، زیر نظر دبیرسیاقی، تهران، چاپ دوم، ۱۳۵۳، ج ۳، ص ۱۶۴.
۲. کلاویخو، ص ۲۲۷.
۳. مقدسی، ج ۲، ص ۴۷۷؛ یاقوت، ج ۵، ص ۱۱۳.
۴. مناظر احسن، ص ۱۱۱، ۱۱۷.
۵. نفیسی، فرهنگ (= سرکه‌با).
۶. مناظر احسن، ص ۱۱۰.

دارالخلافهٔ عباسی با گوشت کباب شده و سبزی، چاشنی چندان دوستدار داشت که به «لقمةالخلفا» یا «لقمةالقاضی» یا «نرجس‌المائده» معروف و مورد پسند بزرگان بود.[۱]

لبنّیات: علاوه بر شیر، کره به صورت تازه یا جوشانده و صاف کردهٔ آن (روغن) در آشپزی مصرف بسیار داشته، کره به تنهائی نانخورشی لذید برای چاشت بود. سراسر ترکستان و شهرهای بخارا و ولوالج در خراسان به روغن مرغوب معروف بوده است.[۲]

پنیر: معمولاً با نان و در پذیراییهای اشرافی با نان و گردو خورده می‌شد، خوارزم پنیری معروف به «رهبین» داشت، در مرو و دیلمان نیز پنیری بسیار خوب می‌ساختند که به دیگر نقاط می‌بردند.[۳] در نواحی نیشابور شیر و خامهٔ آن را با نان می‌خوردند.[۴] ماست و شیر دَلَمه و کشک از دیگر خوراکیهای لبنی در تمامی این مناطق بوده است.

میوه وسبزی: چنانکه گذشت سراسر این سرزمینها به گونه گونی، فراوانی و خوبی میوه‌ها شهرت داشته، تودهٔ مردم را به آنها دسترس بوده است. میوه بیشتر در فواصل غذا یا پیش و پس از آن خورده می‌شد در آداب پذیرائی از میهمانان آمده است که: «اگر میوه بود پیش از طعام پیش آرتا بخورند و یک زمان توقّف کن و آنگه خوردنیها آر».[۵]

خربزه از میوه‌های شیرین و مطبوع بود که معمولاً پیش از غذا می‌خوردند خربزه «بارنج» خوارزم به خوشمزگی و شیرینی و بوی خوش زبانزد بود و تا آن‌گاه که مأمون

۱. همان، ص ۱۰۹.
۲. مقدسی، ج ۲، ص ۴۷۵.
۳. همان، ج ۲، ص ۴۷۵؛ مناظر احسن، ص ۱۲۰؛ بار تولد، ج ۲، ص ۵۰۴ - ۵۰۵.
۴. کلاویخو، ص ۱۸۸.
۵. عنصرالمعالی، کیکاوس، قابوسنامه، به تصحیح سعید نفیسی، تهران، ۱۳۴۷، ص ۵۰.

در خراسان بود، با پیک این خربزه را برایش می‌بردند.[۱] خربزه خشک‌کردهٔ مرو نیز به خوبی شهرت داشت و به شهرهای دور دست صادر می‌شد.[۲] انگور نیز از میوه‌های مطلوب بود که در «ویکند» پایتخت قدیم خوارزم، آن را از سالی به سال دیگر نگاه می‌داشتند. آلوی خشکهٔ خوارزم را نیز به هند و چین می‌بردند و خیس‌کردهٔ آن را با آب ترش مزه‌اش می‌خوردند، تازهٔ این آلو، شیرین و پرگوشت بود.[۳] از دیگر میوه‌ها در محصولات شهرها یادشد. انواع سبزی‌ها نیز در مناطق مورد بحث، کاشته و به صورت خام یا پخته خورده می‌شد.

چاشنی‌ها: از ویژگیهای آشپزی در ایران و ماوراءالنهر، افزودن چاشنیها، چون سماق، رب و آب انار، غوره، لیموی خشک، آب‌لیمو، سرکه، دیگر میوه‌ها، و نیز رستنیهای ترش و شیرین بود که با خوراکیهای پخته یاکباب‌شده و بریان و انواع برنج و آشها مصرف می‌شد.[۴] دوشاب و شیرهٔ انگور، مویز، عسل، ریچار (ترشی)، بتکوب (مخلوطی از مغز گردو، سیز و ماست) مرباها، حلوا و شیرینیهای گوناگون، خرما، ریواس، پسته، مغز بادام و گردو، تخمه‌ها، خشکاندهٔ میوه‌ها از دیگر اقلام خوراکی بود که همزمان با غذاهای روزانه یا به صورت آجیل در فواصل غذا خورده می‌شد.[۵] گِل خوردنی یا جویدنی که در زوزن و قهستان و نیشابور و خراسان به دست می‌آمد، از تنقّلات دوست داشتنی بود که به دورترین نقاط می‌بردند و به دربار شاهان هدیه می‌کردند.[۶]

---

۱. مناظر احسن، ص ۱۲۹ ۲. ابن حوقل، ص ۱۷۱.
۳. ابن بَطوطه، سفرنامه، ترجمه موحّد، تهران، ۱۳۳۷، ص ۳۷۱.
۴. مناظر احسن، ص ۱۰۷.
۵. اسدی طوسی، ص ۳۶؛ محمدبن منوّر، اسرارالتوحید فی‌مقامات الشیخ ابی سعید، به تصحیح شفیعی کدکنی، تهران، ۱۳۶٦، ج ۱، ص ٦۹؛ ابن فندق، ص ۲۸۰؛ مقدسی، ج ۲، ص ۴۴۷؛ ابن اسفندیار، ص ۷۷.
٦. مقدسی، ج ۲، ص ۴۷۸؛ آدَم مِتْز، تمدن‌اسلامی در قرن چهارم هجری ، ترجمهٔ ذکاوتی قراگزلو، تهران، ۱۳٦۲، ج ۲، ص ۱۷۴.

خوراک حکمرانان

بهترین خوراکیها از آنِ فرمانروایان، درباریان و توانگران بوده و در مجالس بزم، نشاط و پذیرایی از میهمانان و سفیران، خوراکها، میوه‌ها و نوشیدنیهای رنگارنگ عرضه می‌شد. غالب امیران و وزیران بنا به عادت به غذاهای محلّی و یا به ملاحظات سیاسی و از ترس مسموم شدن غذایشان، در سفرها و مأموریتها، آشپز مخصوص را همراه می‌بردند. وجود آشپز خراسانی در خدمت طاهربن حسین در بغداد بر تفاوت خوراکیهای خراسان با بین‌النهرین نیز دلالت دارد.[1]

یعقوب لیث صفاری در بین حاکمان شرقی، خوراکی ساده و بی‌تکلّف داشت و بیشتر غذایش نان جو، تره، پیاز، ماهی و اندکی برنج با نوعی خامه یا پالوده بود.[2] در آشپزخانهٔ یعقوب، روزانه ۲۰ گوسفند می‌کشتند و گوشت آنها را در پنج دیگ بزرگ مسی می‌پختند. یعقوب خود از این غذا می‌خورد و بقیه را بین غلامان و سرداران و یاران خویش بخش می‌کرد.[3] و همو بود که به فرستادهٔ خلیفهٔ عبّاسی گفت که با نانی خشکار و پاره‌ای پیاز روزی می‌گذراند امّا به سازش با او تن در نمی‌دهد.[4] عمرو، برادر و جانشین یعقوب، خوانسالار و اسباب مطبخی داشت که ۳۰۰ شتر و اسب به زحمت می‌کشید، امّا به‌گاه اسارت در اردوی امیر اسماعیل سامانی، جیره‌اش تکّه‌ای گوشت بود که آن را هم سگی در ربود.[5]

در اردوگاه مسعود غزنوی بگاه بزم «خوانها به رسم غزنین روان بود و از پرندگان و نخجیر [گوشت شکار] و ماهی و آچارها [ترشی و مربا] و نان‌های یُخه و شراب روان

۱. اشپولر، تاریخ ایران، ج ۲، ص ۴۰۶.
۲. فرای، ریچارد، تاریخ ایران کمبریج، ترجمهٔ انوشه، تهران، ۱۳۶۳، ج ۴، ص ۱۱۰.
۳. مسعودی، ابوالحسن، مُرُوج الذَّهَب و مَعادِن الجَوْهَر، بیروت، ۱۳۸۵ ه/۱۹۶۶ م، ج ۴، ص ۱۱۷؛ بارتولد، ج ۱، ص ۴۷۱؛ زرین کوب، ص ۵۳۸.
۴. ابن اثیر، ج ۷، ص ۳۲۷.
۵. خواندمیر، ج ۲، ص ۳۴۹.

شد.»[1] در دربار سنجر سلجوقی در مرو، مصرف و گونه‌گونی غذا چندان زیاد بوده که ترکمانان غز ملزم بودند سالانه ۲۴ هزار گوسفند بمطبخ او برسانند.[2] غذای دربار خوارزم همزمان با دیدار ابن‌بطوطه از آن دیار (اوائل سدهٔ ۸ ه‌ق/ ۱۵ م) عبارت بود از: «جوجهٔ بریان و دُرنا و جوجهٔ کبوتر با یکنوع نان روغنی به نام کلیچه و کاک و حلوا و دیگر مائده‌های محتوی انواع میوه‌ها از قبیل انگور و خربزه عالی و انار که در ظروف زرین و سیمین پیش می‌نهادند.»[3]

مغولان پس از تسلّط بر ماوراءالنهر و خراسان، تهیهٔ آرد، پختن و خوردن نان را از ایرانیان آموختند و به غذاهای رایج در این سرزمینها خاصه ماهی و برنج بسیار روی آوردند.[4] در بین حکمرانان مغول، گوشت اسب بخصوص کباب ران آن، برنج، سیراب خرد کرده اسب، کلّهٔ درسته گوسفند طالبان بسیار داشت.[5] گوشت حیوانات و پرندگان شکاری از دیگر خوراکیهای امیران تاتار بود. در پائیز سال ۶۱۹ ه/ ۱۲۲۲ م که چنگیزخان از آمو دریا گذشت و زمستان را در سمرقند به پایان برد، اوکتای و جُغتای در قراگول نزدیک مصب زرافشان به شکار پرندگان پرداخته و هر هفته ۵۰ شتر بار از انواع پرندگان شکاری را برای او می‌فرستادند.[6] همچنین در آغاز بهار ۶۹۹ ه/ ۱۳۰۰م. که خوراک در خراسان بسیار کمیاب شد، غذای سپاهیان بیشتر از گوشت شکار تأمین می‌شد.[7]

خوراک صوفیان

عموم زاهدان از خوردن و نوشیدن معمولی نیز خودداری و به کمترین قوت لایموت برای گذران روزی بسنده می‌کردند و خویشتن را از آلودگی به خوراک شبه‌ناک

---

۱. بیهقی، ص ۳۱۱.
۲. مستوفی، حمدالله، تاریخ گزیده، به اهتمام، نوایی، تهران، چاپ سوم، ۱۳۶۴، ص ۴۵۰.
۳. ابن بطوطه، ص ۳۶۶.
۴. اشپولر، تاریخ مغول، ص ۴۴۱.
۵. کلاویخو، ص ۱۷۷، ۲۲۱، ۲۲۷.
۶. بار تولد، ج ۲، ص ۹۴۳.
۷. همدانی، رشیدالدین، ج ۲، ص ۸۶۳.

حکمرانان نگاه می‌داشتند و چنان بود که بیشتر عمر را نان و نمک یا نان و زیتون یا باقلا می‌خوردند و برای تهذیب نفس مدتها از خوردن گوشت خودداری می‌کردند.[1] بر خلاف زاهدان برخی از مشایخ را رسم بر این بود که آنچه را به دست می‌آمد در روز خرج می‌کردند واز اندک و بسیار هیچ‌چیز فردا را باز نمی‌نهادند. شیخ ابوسعید ابی‌الخیر از عارفان معروف خراسان که رفتاری خارق عادات دیگر صوفیان داشت، گاه تنها با یک قرص نان روزه می‌گشاد و گاه غذاهای لذیذ و اشرافی تدارک می‌دید و یاران و مریدان را به خوردن آن فرا می‌خواند. برّه و مرغ بریان، خوراک جگر، هریسه(حلیم) زیره بای زعفران زده و معطّر، مغز سر بره با شکر کوفته، لوزینه و حلوای خلیفتی، مویز طایفی، کاک نیکو با کنجد سفید و مغز پسته و گلاب، شلغم و چغندر پخته از جمله خوراکیهای مطلوب و موجود در خراسان و نیشابور بود که این صوفی پرآوازه خوانها از آن می‌نهاد.[2]

خوراک پیشه‌وران و اکثریت قابل ملاحظهٔ مردم ناچیز، و تقریباً برای تأمین نیروی مورد نیاز بدن و سلامت جسم و جان بسنده نبوده است. حبوب و غلاّت چون گندم، برنج، جو، ماش، عدس، لوبیا که غالباً با گوشتهای کم‌بها چون گوشت شتر یا گاو و به صورت حلیم صرف می‌شد و باقلا و ترید آن، خوراک طبقات پائین جامعه بوده است. نان جوین و گاورس غذای بینوایان بود. ماهی نیز در سواحل دریا و مصب رودخانه‌ها، خوراک تهیدستانی بود که توان صید آن را داشتند.

خرما، چغندر پخته، بادمجان، پیاز و هویج، سیب‌زمینی، سبزی‌ها، نان ذرت و گاورس از خوراکیهای رایج در بین روستاییان بوده است.[3]

---

۱. زرین کوب، ص ۴۲۵.
۲. محمدبن منّور، ج ۱، ص ۳۲، ۶۸، ۷۱، ۸۲، ۸۲، ۹۸، ۹۹، ۱۱۰.
۳. شیخلی، صباح ابراهیم، اصناف در عصر عباسی، ترجمهٔ هادی عالمزاده، تهران، ۱۳۶۲، ص ۶۷.

آداب خوردن:

رسم تودهٔ مردم بر این بود که خوراکیها را بر سفره می‌نهادند و هرکس هرچه می‌خواست، می‌خورد. البته در این محافل خوراکی ساده، اندک و بیشتر نان با یک نانخورش بود، در میهمانیهای درباری و بزرگان و نیز میهمانخانه‌ها، گاه خوراکیها را یکباره بر سفره نمی‌نهادند و فهرستی از غذاهای موجود را عرضه می‌کردند و هرکس هرچه می‌خواست سفارش می‌داد.[1] ظروف غذاخوری در بین طبقات بالا اختصاصی بود. امّا مردم معمولی بیشتر در خوردن از یک کاسه یا سینی شریک می‌شدند. سفرهٔ غذا از پارچه یا چرم یا سینیهای بزرگ مسین و یا طبقهای چوبین بود. ایرانیان به عادت دیرینه غذا را با قاشق، کارد و سیخ (چنگال) می‌خوردند. در صورتی که دیگر اقوام، با دست غذا می‌خوردند.[2]

مغولان به بهداشت و آداب نظافت توجهی نداشتند. در نشست‌ها و میهمانیهای گروهی به هرکس تکه‌ای گوشت داده می‌شد و بی‌آنکه آن را خرد کنند با دست به دهان می‌گرفت و می‌خورد. بریدن گوشت حتی آنگاه که میزبان آن را در اختیار میهمان می‌نهاد، مجاز نبود. گوشت باقیمانده را معمولاً برای دفعات بعد درون خیکی نگه می‌داشتند. این قوم پس از سلطه بر ایران کوشیدند که با نحوهٔ تغذیه ایرانی و کشتار شرعی حیوانات مخالفت کنند. امّا پس از چندی که مغلوب آئین و فرهنگ ایرانیان شدند به خوراکهای ایرانی و شیوهٔ خوردن آنان خو گرفتند.[3]

معمولترین زمان برای خوردن غذای سه‌گانه در بامداد (چاشت) و نیمروز (نهار) و پسین یا سرشب (شام) بود، چنانکه غذا پیش از خفتن هضم شده باشد. به منظور حفظ سلامت، توصیه می‌شد که تنها دوبار در شبانروز غذای گرم بخورند.[4]

---

۱. مناظراحسن، ص ۱۶۴ـ ۱۶۵.

۲. غزالی، ابوحامد، محمد، احیاء علوم الدین، رُبع عبادات، ترجمهٔ مؤیدالدین خوارزمی، به‌کوشش خَدیو جم، تهران، چاپ دوم، ۱۳٦٦، ج ۲، ص ۱۰. ۳. اشپولر، تاریخ مغول، ص ۴۴۱.

۴. همان، تاریخ ایران، ج ۲، ص /۴۰۵.

عنصرالمعالی گوید: «بازاریان بیشتر به شب می‌خوردندکه سخت زیان‌آور بود، سپاهیان گاه و بیگاه و آنگاه که می‌یافتند و خاصّان و محتشمان در شبانروز یکبار که این کار مرد را ناتوان می‌ساخت.»[1]

نویسندگان کتب اخلاقی در آداب خوردن نکاتی را یاد آور شده‌اند که گزیدهٔ آن چنین است: دست شستن پیش و پس از غذا بسم‌اللّه گفتن در آغاز و الحمداللّه در پایان. بگاه گرسنگی غذا خوردن و پیش از سیر شدن دست از غذا کشیدن، آغاز و انجام کردن به نمک، لقمه خرد گرفتن و نیک خاییدن، دهان را فراخ نگشودن و انگشت را نلیسیدن. آب را بر مکیدن و به نهیب نیاشامیدن، به شادی خوردن و در طعام ساکت نبودن و به سیرت ایرانیان به آنچه متعارف است، سخن گفتن و از احوال صالحان و غیر آن در طعام حکایت کردن، ناخوانده میهمان نشدن، و به سوی طعام نرفتن در خوردن و لقمهٔ یاران ننگریستن، میوه را نخست خوردن که به تجویز پزشکان اشتها آورتر و زود هضم کننده‌تر بُوَد، شیرینی پس از غذا خوردن و پس از آن آب سرد نوشیدن، برنخاستن از مائده پیش از برچیدن، دست از غذا نکشیدن میزبان پیش از میهمان، غوره و بورانی و میوه و سبزی و آب سرد بر سفره نهادن، از گوشت نیکو پختهٔ حیوان جوان خوردن، پس از غذای نیمروز خفتن و پس از شام چند گام راه رفتن.[2]

ابن خلدون بیماری شهرنشینان را غالباً در نتیجهٔ زیاده‌روی در خوردن غذاهای گوناگون، و سلامت روستائیان و بادیه نشینان را به سبب سادگی غذای آنان دانسته و گفته است: اصل امراض یکسره از خوراکیها است، و در حدیث نبوی است که: معده خانهٔ مرض و پرهیز سرداروها است و پدید آمدن بیماریها در بسیار و نابهنگام خوردن است که شهرنشینان بیشتر بدان عادت دارند، چه زندگی آنان مرفّه‌تر و خوراکی افزونتری در

---

۱. عنصرالمَعالی، ص ۴۵.
۲. غزالی، ج ۲، ص ٦- ۴۰؛ طوسی، نصیرالدین، ص ۲۰۷-۲۰۸.

دسترس و آسان، وکمتر به یک غذا بسنده می‌کنند و وقت معینی برای خوردن ندارند و غذا را هنگام پختن با ادویه‌ها و سبزیها و میوه‌های فراوان خواه تر و تازه یا خشک کرده در می‌آمیزند و در این‌باره به یک یا چند نوع اکتفا نمی‌کنند و چه بساکه در یک روز برای طبخ ۴۰ گونه گیاه و گوشت حیوان را آماده می‌سازند. اینست که غذا دارای ترکیب غریبی می‌شود و چه بساکه این نوع غذا مناسب بدن و اعضای آن نباشد.[1]

نظارت و دخالت حکومتها در امر خوراک و خوراکپزی

در دولتهای اسلامی، رسیدگی به وضع خوراک، سرکشی به آشپزخانه‌ها و نانواییها و مراقبت در حفظ بهداشت محیط زیست وکسب از امور حِسبی و وظیفهٔ آن بر عهدهٔ محتسبانِ شهرها بوده است که غالباً از بین افراد خبره و کارشناس برگزیده می‌شدند و قدرت اجرایی قابل ملاحظه داشتند. با توجه به تنوع مذاهب و آیینها در سراسر قلمرو اسلامی و احکام فقهی رایج در این سرزمینها با عملکردهای متفاوت رسیدگی به این امور از جمله وظایف محتسب بوده است: از بین بردن شرابِ مُسکِر و تأدیب سازندگان و نوشندگان آن، نظارت بر اقلام خوراکی، جلوگیری از احتکار، گرانفروشی وکم‌فروشی، نحوهٔ خرید و فروش گوشت به صورت زنده یا کشته، بازبینی ترازوها و پیمانه‌ها، نظارت برکار علّافان و آسیابانان در توجه به تهیهٔ آرد مرغوب وکار نانوایان و نان‌پزان خانگی، بریانی‌ها و جگرکیها، سلّاخان و قصابان و نحوهٔ کشتن و فروختن حیوانات حلال گوشت و حرام گوشت، کلّه‌پزان، آشپزان و ظروف و ابزار آشپزی آنان، کبابیان، حلیم‌پزان، ماهی فروشان و ماهی‌پزان، تهیّه کنندگان و فروشندگان زولبیا، حلواها، شربت‌ها، عطّاران و عسل‌فروشان، لبنیاتیها، آب آشامیدنی و مصرفی و دیگر مسائلی که با زندگی و نحوهٔ معیشت مردم سروکار داشته

۱. ابن خلدون، مقدمه، ترجمه پروین گنابادی، تهران، چاپ چهارم ۱۳۵۹، ج ۲، ص۸۲۳-۸۲۵.

است.[۱]

پوشاک

تفاوتهای طبقاتی و صنفی جامعه در روزگاری دراز آن هم در این سرزمینهای فراخ با آب و هوای متغیّر و تولیدات و محصولات و معیشت‌های مختلف در گونه‌گونی و تنوّع پوشیدنیهای مردم این دیار تأثیر بسیار داشته است، چنانکه حکمرانـان، دولتـیان، سپاهیان، اشراف، دانشمندان، فقیهان، قاضیان، صوفیان، پیشه‌وران، کشاورزان، بردگان و دیگر توده‌های مردمی پوشاک خاصّ خود داشتند. از این گذشته گرایشهای مذهبی و قومی و نژادی و تفاوتهای دینی و نـیز تـوان متفاوت مـالی مـردم در بـهره‌گیری از پوشیدنیهای گوناگون نقشی کارگر داشته است، و با اینکه تحقیق در امر پوشاک نیز چون خوراک با توجّه به کمبود منابع خاصّه در سرزمینهای مورد بحث تا حدودی مشکل می‌نماید و آثار نویسندگانی چون دُزی در زمینهٔ البسهٔ مسلمان بیشتر بر محور و مرکز خلافت عباسیان، فاطمیان، مناطق عراق، شام، مصر، افریقیّه و اندلس تکیه دارد، با این حال از گزارشهای جغرافیا دانان و جهانگردانی که از سرزمینهای شـرقی اسـلام سـخن گفته‌اند، اطلاعات بالنسبه مفید آنان در زمینهٔ صنایع و فرآورده‌های دامی و کشاورزی راه تحقیق را تا حدودی در این باب هموار ساخته است. بنابراین اخبار، در آن روزگاران از خراسان جامه‌های بسیار برخاسته، و این ایالت به بزرگترین مرکز بافته‌های ابریشمی، پشمی و پنبه‌ای موصوف بوده است.[۲]

نیشابور از شهرهای بزرگ خراسان به رونق بازرگانی و انواع جامه‌ها و پارچـه‌های کرباس که به نقاط دور دست می‌بردند و شاهان و بزرگان پوشاک خود را از آن پارچه‌ها

۱. ابن إخوَه، معالم القُربَه في احکام الحِسْبَه، تـرجـمهٔ شعار، تـهران، چـاپ سـوم ۱۳۶۷، ص ۶۸-۱۶۲.

۲. حدود العالم، ص ۸۸؛ با سُورث، کلیفورد، تاریخ غزنویان، ترجمه انوشه، تهران، چاپ دوم، ۱۳۶۲، ص ۱۵۲.

و جامه‌ها بر می‌گزیدند، شهرهٔ آفاق بوده است.[۱] در این شهر، پارچه‌های سفید به نامهای محلی حُفیه، بیاف، انواع عمامه‌ها، را ختج، تاختج، مقنعه، زیر پیراهنی، مُلحم و ابریشمی، عتّابی، سعیدی، ظرائفی، مُشطی و دیگر پارچه‌های موئین و نخی مرغوب صادر می‌شده، و از روستاهای آن پوشاکهای کلفت و نازک و درخشان را به نقاط دور دست می‌بردند و عراقیان و مصریان با آن خود را می‌آراستند.[۲] ابریشم و کرباسهای ظریف این ناحیه بیمانند بوده است.[۳] قائن به کرباس باریک و پلاس و مانند آن،[۴] زوزن به جولاهگان و لباده دوزان[۵]، نساوابیورد به ابریشم و پارچه‌های ابریشمی و جامه‌های معروف به زَنَبفت و بَنبوزیه و عمامه‌های طویل و لبّاده‌ها و فرشهای نیکو، پارچه و پوستینهای روباه،[۶] ناحیهٔ بیهق به کفشهای سیمدوز و موزه‌های زنانه و مردانه،[۷] طوس به بافته‌های خوب و بُرد نیکو،[۸] و شلوار بند و جوراب،[۹] خواف به ابریشم و روناس که پارچه‌ها را با آن رنگ‌آمیزی می‌کردند،[۱۰] هرات به پارچه‌های بسیار از دیبای پست و خُلدی (دست برنجن)،[۱۱] مرو به ملاحم (پارچه‌های نیمه ابریشم)، روسریهای ابریشمی و پنبه‌ای و نیکوترین لباسهای ابریشمی که به همه‌جا صادر می‌شد، معروف بود.[۱۲] قُهستان پوشاکهایی بسان نیشابوری سفید و فرش و جانماز زیبا.[۱۳] تون به داشتن ۴۰۰ کارگاه زیلوبافی،[۱۴] بلخ به وقایه (چادر زنانه) به‌گونه‌ای که در جرجانیه می ساختند و نیز جامه‌ها از بُرد،[۱۵] قرج شار به لباده، جامه‌دان و فرشهای نیکو،[۱۶] ولوالج به پوست روباه شهرت

---

۱. اصطخری، ص ۲۰۵، ۲۲۱؛ ابن حوقل، ص ۱٦۸، ۱۸٦؛ حدود العالم، ص ۸۹.
۲. مقدسی، ج ۲، ص ۴۵۹- ۴۷۵.
۳. اصطخری، ص ۲۰۵، ۲۱۱.
۴. همان، ص ۱۹۲.
۵. مقدسی، ج ۲، ص ۴۷۰.
٦. همان، ج ۲، ص ۴۷۷.
۷. ابن فندق، ص ۳۷۸.
۸. مقدسی، ج ۲، ص ۴۷۷.
۹. حدودالعالم، ص ۹۰،
۱۰. مستوفی، نزهة القلوب، ص ۱۸۹-۱۹۰.
۱۱. مَقدِسی، ج ۲، ص ۴۷۵.
۱۲. یعقوبی، ص ۴۷؛ مقدسی، ج ۲، ص ۴۷۵؛ ادریسی، ج ۱، ص ۴۷٦.
۱۳. مقدسی، ج ۲، ص ۴۷۵.
۱۴. ناصر خسرو، ص ۱۲٦.
۱۵. مقدسی، ج ۲، ص ۴۷۵.
۱٦. مقدسی، ج ۲، ص ۴۷۵.

داشته است.[۱]

ماوراءالنهر نیز جامه‌ها از پشم و ابریشم و کرباسهای عالی و پارچه‌های کتانی فراوان و بیش از حدّ نیاز داشت.[۲] قصبهٔ بخارا جامه‌های حریر، دیبا و کارگاههای بافندگی معروف با استادان بافنده داشت، بیشتر خراج بخارا به بغداد از این جامه‌ها بود و امیران و بازرگانان مناطق دور دست را به این جامه‌ها نیاز بود.[۳] مردم إسکجکت بازرگان و تولید کنندهٔ کرباس بودند و از طواویس کرباس زندنیجی بسیار صادر می‌شد،[۴] و جامه‌های پنبه‌ای آنجا راکه به سراسر آفاق می‌بردند.[۵]

کلاه و قبای بخارائیان به شکل مردم پشت جیحون بود و جامه‌های معروف به بخاری که سنگین و محکم بافته می‌شد در بین اعراب خریداران بسیار داشت و چنین بود فرش، گلیم و پارچه‌های ابریشمی و رختخواب به غایت زیبا و زیلو و سجادهٔ محراب که از بخارا به دیگر نواحی از جمله عراق صادر می‌شد.[۶] مردم بخارا بیشتر قبا برتن و کلاه بر سر می‌نهادند.[۷] مازاد جامه‌های پنبه‌ای، پشم، کرک، ابریشم خجندی، پوست آهو، جامهٔ مشهور به اشمونی، فرش و جانماز که به دیگر نقاط صادر می‌شد.[۸] همچنین کرمنیّیه به مَندیل، دبوسیّه و وذار به جامه‌های وذاری که سلاطین بغداد در سدهٔ ۴ ه‍/ ۹م، آن را دیبای خراسان می‌نامیدند و نیز جامه‌های زمستانی، لباده‌های سرخ، جانماز و انواع پوستها شهرت داشت.[۹]

در خوارزم، پوست سمور و سنجاب، خز پوست، بز پوست، فرش، لحاف، دیباج و مقنعهٔ ابریشمی و نیز جامه‌های پنبه‌ای به مقدار زیاد تولید می‌شد که مازادش را صادر

۱. مقدسی، ج ۲، ص ۴۷۵.
۲. همان، ابن حوقل، ص ۱۹۷.
۳. نَرشَخی، ص ۱۸-۲۸؛ مقدسی، ج ۳، ص ۴۰۵.
۴. اصطخری، ص ۲۴۵.
۵. ابن حوقل، ص ۲۱۶؛ ادریسی، ج ۱، ص ۴۹۵.
٦. ابن حوقل، ص ۲۱۷؛ اصطخری، ص ۲۲۷.
۷. همان، ص ۲۴۵.
۸. یاقوت، ج ۵، ص ۴٦؛ مقدسی، ج ۲، ص ۴۷۵-۴۷٦.
۹. همان، ج ۲، ص ۴۷٦.



می‌کردند.

خوارزمیان، جامهٔ کوتاه می‌پوشیدند و کلاه را کج بر سر می‌گذاشتند که از خراسانیان بازشناخته شوند. پوستینهای فَنَک (روباه خالدار) و دَلَه (گربهٔ صحرایی) نیز از دیگر فراورده‌های خوارزم بود.[۱]

سمرقند، به جامه‌های سیمگون، خیمه، ابریشم، پشم و موی بسیار معروف بود.[۲] پارچه‌ها و جامه‌های زیبای سمرقند را به ترکستان می‌بردند و پوشیدنیهای سرخ‌رنگ آن، که «مُمَرجَل» نام داشت و نیز مسینیزی آنجا خریداران بسیار داشت؛[۳] و چنین بود فرغانه و اسبیجاب به داشتن جامه‌های سپید[۴] و طراز بز پوست[۵]
در طبرستان، جامه‌ها از نوع پشمی، ابریشمی، کتانی و پنبه‌ای بسیار بود.[۶] مردم سیستان، ۳ یا ۴ عمّامه بر سر می‌بستند که هریک به رنگهای سرخ یا زرد یا سبز یا سفید و بیشتر ابریشمی بود.[۷] در زَرنَج با شدت سرما و سنگینی مزاج مردان عمّامه‌های پیچیده بر سر می‌نهادند.[۸] سُغدیان، جلیقه‌ها و نیم تنه‌های ابریشمی که با مهارت آراسته شده بود، می‌پوشیدند و چکمه برپا می‌کردند و کلاههای نوکِ‌تیز بر سر می‌نهادند. این کلاههای (قَلَنسوَه) راکه در دورهٔ اسلامی در ایران معمول بود و دانشمندان اسلامی آن را بر سر می‌نهادند، برگرفته از شیوهٔ سغدیان دانسته‌اند.[۹] اهالی شهرهای سغد، طراز، اسبیجاب، بلاساغون و دیگر شهرهای شمالی ماوراءالنهر در قرن ۴ه/۹م، به شیوهٔ ترکان لباس می‌پوشیدند.[۱۰] ایرانیان ساکن این مناطق در عصر تاتار با پیچیدن و تابیدن تکّه‌ای پارچه، دستاری ساخته، بر سر می‌نهادند که سواران مغول با یک

۱. ابن حوقل، ص ۲۰۹-۲۱۰؛ مقدسی، ج ۲، ص ۴۷۶.
۲. اصطخری، ص ۲۲۷؛ مقدسی، ج ۲، ص ۴۷۶. ۳. همان، ج ۲، ص ۴۷۷.
۴. همان، همانجا. ۵. همان، همانجا.
۶. ابن اسفندیار، ص ۷۷. ۷. مقدسی، ج ۲، ص ۴۴۵.
۸. مقدسی، ج ۲، ص ۱۹۰. ۹. فرای، ص ۱۲۰.
۱۰. همان، ص ۱۶۰.

چشم برهم زدن آن را می‌ربودند و برگردنشان می‌انداختند وسر آن را بـه دم اسب می‌بستند.[۱]

حکمرانان عرب پس از دستیابی بر سرزمینهای ایران، مغلوب فرهنگ و تمدن پارسیان شدند و خود را با مردمی روبرو یافتند که در نحوهٔ معیشت در مرتبه‌ای بسیار بالاتر از اعراب بدوی و بیابانگرد قرار داشتند. از این رو چندان نگذشت که با اخذ و اقتباس از زندگی آنان پارچه‌ها و جامه‌های ایرانی در مراکز حکمرانی آنان مورد استفاده قرار گرفت. عبدالّله بن‌عامر، نخستین سردار عرب و از جمله فاتحان خراسان بود که به تقلید از ایرانیان، جامهٔ خز کبود پوشید و پس از وی زیادبن ابیه که مدتها بر ایران امارت داشت، قبای دیبای ایرانی بر تن و خفاف ساده برپا می‌کرد.[۲] حکمرانان و رجال دولت اموی نیز، با آنکه خود جامه‌های فاخر ایرانی می‌پوشیدند، سربازان عرب را که به شیوهٔ ایرانیان، خفتان و زنگال می‌پوشیدند، مجازات می‌کردند.[۳]

عباسیان که به پایمردی ایرانیان بـه حکـومت نـژادگرای امـوی پـایان دادنـد، آداب حکمرانی و آیین زندگی را به تقلید از ایـرانـیان پـایه نـهادند و خـوراک و پـوشاک خراسانیان که از داعیان دولت عباسی بودند به دربارشان راه یافت.[۴] نخستین لباس سیاه جامگان خراسانی به هواداری از عباسیان و به فرمان ابومسلم خراسانی در مرو رنگرزی شد.[۵] قضاة عباسی نیز جامهٔ سیاه می‌پوشیدند و قَلَنْسوَه بر سر می‌نهادند و طیلسان بر دوش می‌انداختند.[۶] لباس خطیبان در خراسان تنها یک دراعه (نیم‌تنه)در زمستان و تـابستان بود. آنان موزه می‌پوشیدند و کمتر نعلین به پا می‌کردند. در هیطل (ترکستان) قاضیان قبا

۱. کلاویخو، ص ۱۹۵.

۲. زیدان، جرجی، تاریخ التمدن الاسلامی، بیروت، ۱۹۶۷ م، ج ۳، ص ۶۰۹.

3. T.Majda, Libas, *Encyclopeadia of Islam*, Leiden, 1986,V,747.

4. Majda, Libas, *Encyclopeadia of Islam*, Leiden,1986, V,747.

۵. ابن حوقل، ص ۱۷۱. ۶. بیهقی، ص ۲۱۶.

می‌پوشیدند.[۱] فقیهان و بزرگان علمی خراسان طیلسان بر تن می‌کردند، آنان پوشاک زمستانی ویژه‌ای نیز داشتند. چنانکه درّاعه را بر روی لباس می‌پوشیدند و طیلسان را برروی عمامه می‌نهادند و در اطراف درّاعه از پشت می‌آویختند. مقدسی در طوس و ابیورد و هرات گروهی را با چنین جامه‌هایی دیده است.[۲] هم او گوید که طیلسان لباس فقیهان سرشناس و رئیسان بود که حَنَک نیز می‌آویختند. امّا در ماوراءالنهر، تنها فقیهان بزرگ طیلسان برتن می‌کردند.[۳] کاتبان خراسان لباسشان با عالمان متفاوت و پایینتر از آنان بود.[۴]

در مرو، عالمان متوسط طیلسان را تا کرده، بر یک شانه می‌انداختند، و هرگاه می‌خواستند درجهٔ فقیهی را بالا برند، او را به پوشیدن طیلسان اجازه می‌دادند. روحانی نمایان حَنَک می‌آویختند.[۵] وزیران دانشمند نیز در مجالس درسی خود را به کسوت عالمان می‌آراستند. صاحب پسر عبّاد (م ۴۸۵ ه‍ ۱۰۹۲ / م) هرگاه آهنگ حدیث گفتن می‌کرد، طیلسان می‌پوشید و حَنَک می‌آویخت و به هیأت اهل علم بیرون می‌شد.[۶]

حکمرانان خراسان و ماوراءالنهر، جامه‌هایی متنوع و گونه‌گون می‌پوشیدند. یعقوب لیث صفاری بر قطعه‌ای کوچک مسحی (پلاس) می‌نشست و خفتانی سادهٔ رنگ‌آمیزی شده معروف به فاخته‌ای برتن می‌کرد.[۷] لیث بن‌علی صفاری هنگام استیلا بر سیستان، لبّاده‌ای سرخ پوشیده بود و مردم او را شیر لبّاده می‌نامیدند.[۸]

گرانبهاترین جامه‌های نیشابوری از زربفتها و پارچه‌های ابریشمی بود که برای درباریان و مراسم تشریفاتی و پوشاک حرمسرای شاهان سفارش داده می‌شد. زربفتهای عتّابی و

---

۱. مقدسی، ج ۲، ص ۴۷۹.
۲. مقدسی، ج ۲، ص ۴۷۹.
۳. همان، ج ۲، ص ۴۸۰.
۴. آدَم متز، ج ۱، ص ۴۰۱.
۵. آدَم‌متز، ج ۱، ص ۲۱۱.
۶. آدم متز، ج ۱، ص ۲۱۸.
۷. مسعودی، ج ۴، ص ۱۱۷.
۸. زرین کوب، ص ۵۵۱.

سقلاطونی نیشابور بر بافته‌های اصفهان و بغداد برتری داشت.[۱]

کهنترین قطعه حریری که از دورهٔ اسلامی به دست آمده و اکنون در موزهٔ لوور نگهداری می‌شود، مربوط به دورهٔ سامانیان است که حدود سال ۳۴۶ ه/ ۹۸۵ م، برای حاکم خراسان بافته شده بود.[۲] درّاعهٔ سفید و جامه‌های مُلَحم و مَرغزی و ملوّن و شُشتری و سپاهانی و سقلاطون و ملحم و دیباجی و شاره‌های قیمتی از جمله هدایای گرانبهایی بوده که از خراسان به رسم هدیه به دربار هارون الرشید در بغداد فرستاده‌اند[۳].

ابوعلی سیمجور از امیران عصرسامانی به هنگام اسارت به دست غزنویان، موزه‌ای بلند ساق برپا، جبّه‌ای عتّابی سبز در بر، و دستاری از خز بر سرداشت.[۴] در همین دوره، سربازان جامه‌هایی با آستین تنگ برتن می‌کردند.[۵] مسعود غزنوی هنگام بیماری پیراهنی توری برتن و مخنفه (شال) برگردن داشته است.[۶] سرداران سپاه در عهد غزنویان خلعتهای فاخر، کمربندهای زرین، کلاه دو شاخ یا چهارشاخ و استام زرهزار مثقالی برتن داشته‌اند.[۷]

طغرل سرسلسلهٔ سلجوقیان (۴۲۹-۴۵۵ ه/ ۱۰۳۸-۱۰۶۳م) جامهٔ سپید می‌پوشید،[۸] و هنگام ورود به شادیاخ نیشابور، قبای مُلحم (نیمه ابریشمی) برتن، عصابهٔ توزی بر سر و موزه‌ای نمدین برپا داشت.[۹] سنجر از دیگر شاهان این دودمان قبای زَندنیجی باعتّابی ساده و نیم‌تنه‌ای از پوستین بره می‌پوشید.[۱۰] وی در خزانه شاهی هزار جامهٔ دیبای اطلس داشت که در اوقات خاصّ به امیران سپاه می‌بخشید.[۱۱] غلامان عصر سلجوقی قبای زندنیجی برتن و موزه برپا داشتند.[۱۲]

---

۱. باسورث، ص ۱۵۲.
۲. فرای، ص ۱۱۸.
۳. بیهقی، ص ۵۸۰.
۴. همان، ص ۲۶۲-۲۶۳.
۵. مقدسی، ج ۲، ص ۴۸۱.
۶. بیهقی، ص ۶۶۹.
۷. همان، ص ۳۴۷.
۸. ابن اثیر، ج ۱۰، ص ۲۸.
۹. بیهقی، ص ۷۳۲.
۱۰. نیشابوری، ص ۴۵.
۱۱. ابن خلِکّان، ج ۲، ص ۴۳۷.
۱۲. فرای، ص ۱۵۹.

پوشاک شاهان غز، دیبای چینی و حریر بوده و عامّه غزان جامهٔ کرباس و حریر فراخ آستین و دراز دامن می‌پوشیدند.[1] جانشینان چنگیز به سفارش او، قباهای زردوزی شده می‌پوشیدند؛ و پیش از آن لباس مغولان بیشتر از پوست حیوانات بود، پس از آن جامهٔ کیسه مانندی برتن می‌کردند که از سوی چپ آزاد و طرف راست آن را بر روی شانه گره می‌زدند.[2] بزرگان مغول، لباسهای پوستین راکه در دوخت آن دقت و سلیقه به‌کار رفته بود، می‌پوشیدند، و کلاههای پوستی مرسوم در ایران را بر سر می‌نهادند. غازان خان بنا به ملاحظات مذهبی ، عمامه بر سر نهادن را فرمان داد. امّا در این کار چندان توفیقی نیافت.

زنان مغول در زیر جامهٔ کیسه گونهٔ خود، شلواری بلند می‌پوشیدند و کلاههای بلند سبدی که بر روی آن پارچه‌ای کشیده شده بود، بر سر می‌نهادند. دستار بستن نیز بین زنان و مردان مغول رواج یافت و تجمل‌گرایی در دوره‌های بعد بین ثروتمندان مغول معمول شد، تا آنجاکه به فرمان گیخاتو پوشیدن جامه‌های زربفت ممنوع شد. با اینهمه بزرگان دولت در مراسم جشن و سرور جامه‌های نوبه نو می‌پوشیدند.[3] در سپاه تاتار، جامه‌ها و پرچمها به رنگ سپید بود.[4] پوستهای سمور، سنجاب، قاقُم و دیگر حیوانات وحشی از مواد اساسی جامه‌های مغولان و قرقیزیان بوده است.[5]

قوبیلای‌قا آن در جشن زاد روز خویش، لباس زربفت می‌پوشید، و ۲۰ هزار تن از اعیان دربار او با لباس‌های رنگارنگ زرین از جنس ابریشم گرانبها و گاه با مروارید و زردوزی شده باکمربندهای مرصّع به طلا و نقره در این مراسم حضور می‌یافتند؛ و این جامه‌ها همه از سوی خان بزرگ به آنان اهدا شده بود تاآنها را فقط در

۱. گردیزی، ص ۵۷۰.
۲. همدانی، رشیدالدین، ج ۱، ص ۴۳۷؛ اشپولر، تاریخ مغول، ص ۴۴۲.
۳. همان، ص ۴۴۲-۴۴۴.
۴. جوینی، ج ۲، ص ۱۵۲.
۵. گردیزی، ص ۵۵۰، ۵۵۹.

۱۳ عید رسمی بپوشند. این جامه‌ها چندان متنوع بود که هرگاه امپراتور لباس خاصی برای خود انتخاب می‌کرد، بزرگان دربار نیز لباس همگون با آن را برای پوشیدن در اختیار داشتند.[۱] تیمورگورکان نیز قبایی از پرندساده و بی‌پیرایه برتن داشت و کلاه بلند سپید برسر می‌گذاشت که بر تارَکِ آن لعلی بدخشان نشانده شده بود و گرداگرد آن مرواریدها و گوهرهای گرانبها می‌درخشید.

هنگام دیدار کلاویخو از دربار تیمور، سفیران قبایی پوستین با رویهٔ خز اماکهنه برتن داشتند. سفیران کلاههایی کوچک بر سر گذاشته بودند که با ریسمانی آن را بر سر می‌بستند و به دشواری بر سر نگاه می‌داشتند، جامهٔ سفیران نیز همه از خز کهنه و بسان جامهٔ آهنگران بوده است، در این میهمانی به فرمان تیمور به هریک از سفیران خلعتی زربفت با پیراهنی زردوزی و کلاه داده شده بود.[۲]

در سراسر سدهٔ ۴ ه/ ۱۰ م، بازرگانان بزرگ طیلسان بی‌حَنَک می‌پوشیدند، و طبقات پایینتر، نه طیلسان داشتند و نه حَنَک، در بین پیشه‌وران، طباخان، پیراهن‌کار، خدمتکاران، غوطه (پیش‌بند) و حوله، سقّاها، شلوارهای کوتاه، کبابیان، اِزار (لنگ یا پیش‌بند)، بازاریان و صنعتگران، لباده، کشاورزان، جامه‌های کلفت پنبه‌ای و عمامه‌های رنگارنگ می‌پوشیدند و محتسب بر نوع و نظافت لباس پیشه‌وران مراقبت می‌کرد.[۳]

پوشاک توده‌های پایین جامعهٔ معمولاً از کرباس دوخته بود. درکارگاههای نیشابور پایین‌ترین درجهٔ منسوجات از چلوارها و نمدهای سادهٔ بی‌نقش نیز برای مردم کم درآمد تهیه می‌شد. سیستانیان عمامه‌های خود را چون افسر می‌پیچیدند، فرخّی سیستانی پیش از ورود به دربار چغانیان و غزنویان و بهره‌مندی از انعام امیران و شاهان «سگزیی بوده بی‌اندام جبّه‌ای پیش و پس چاک پوشیده، دستاری بزرگ سگزی وار در سر و پای

۱. مارکوپولو، ص ۱۳۷-۱۳۸. ۲. کلاویخو، ص ۲۲۴، ۲۳۶، ۲۳۷.
۳. شیخلی، ص ۶۷-۶۸؛ مقدسی، ج ۲، ص ۴۸۹.

کفش بس ناخوش.»[۱]

انتخاب رنگ نیز برای پرچمها و جامه ها و نشانهای دولتی گاه جنبهٔ سیاسی داشته‌است. مأمون عباسی در سال ۲۰۲ ه/ ۸۱۸ م پس از انتخاب علی بن‌موسی‌الرضا به ولایتعهدی جامهٔ سیاه عباسیان رابه رنگ سبز علویان تغییر داد.[۲] امّا چندان نپایید که به رسم پیشین بازگشت، و رنگ سیاه عباسیان دوباره رسمیّت یافت. وی همواره لباس سیاه می‌پوشید و بر آن بود که: سیاه جامهٔ مردان و زندگان است که هیچ زنی را با جامهٔ سیاه عروس نکنند و هیچ مرده‌ای را با جامهٔ سیاه به‌گور نسپارند.[۳]

مازیار پسر قارَن که به روزگار معتصم عباسی در طبرستان خروج کرد، به آیین بابک خرّم دین گرایید و جامه‌ها را سرخ کرد.[۴]

رافع بن هرثمه نیز پس از مرگ خُجستانی، نام طاهریان را در هرات و نیشابور از خطبه انداخت و جامهٔ سیاه عباسیان را به سپید علویان مبدّل کرد.[۵] از جامهٔ سیاه در این سرزمینها مانند همه جای دنیای اسلام، در مراسم ماتم و عزا استفاده می‌شد.[۶] در بین ترکان، سپید، نشان عزا بود. زیرا در مراسم ماتم قادر خلیفهٔ عباسی، مسعود غزنوی قبای سپید پوشیده، و دستار سپید بسته و همهٔ اولیا و حَشم و حاجبان درگاه نیز با جامه‌های سپید حضور یافتند.[۷]

کفن مردگان نیز پارچه‌ای نخی سفید بوده است که گویا در انتخاب آن ثروتمندان تفننها می‌کرده‌اند. چنانکه بدیع‌الزمان همدانی (۳۹۸ ه/ ۱۰۰۸ م) وصیّت کرد که او را بدون اسراف، درسه پارچهٔ سفید کفن کرده از به کار بردن ابریشم دوزی و پارچه‌های نشان‌دار

۱. نظامی عروضی، ص ۵۹؛ باسورث، ص ۱۵۲.
۲. مسعودی، ج ۲، ص ۴۴۱.
۳. نظامی عروضی، ص ۳۲-۳۳.
۴. گردیزی، ص ۳۰۱.
۵. فرای، تاریخ ایران کمبریج، ج ۴، ص ۱۰۵.
٦. ابن اثیر، ج ۸، ص ۵۴۹ و ج ۹، ص ۱۷۷؛ دُزی، فرهنگ البسه مسلمانان، ترجمهٔ هروی، تهران، ۱۳۵۹، ص ۲۰.
۷. بیهقی، ص ۳۸۳.

و حاشیه‌دار و گلدوزی پرهیز کنند.[۱]

اقلیتهای دینی در قلمرو اسلام به پوشیدن لباسهایی غیر از لباس مسلمانان ملزم بوده‌اند. هارون‌الرشید در سال ۱۹۱ ه/ ۸۰۷ م، ذمّیان بغداد را فرمان داد که در پوشاک و سواری با مسلمانان متفاوت باشند و معلوم است که این حکم، برای همهٔ ذمیان قلمرو حکومت او لازم‌الاجرا بوده است. بنابراین دستور، ذمّیان زنّاری رشته مانند بر کمر می‌بستند و کلاههای نخ‌دوزی شده در سر، و کفشِ پاشنه خوابیده به‌پا می‌کردند. در همین ایّام مسیحیان لباسهای باشلُق دار می‌پوشیدند و پس از آنکه کلاههای بلند نزد یهود منسوخ شد، مسیحیان از آن استقبال کردند و قَلَنسوه کلاه ویژهٔ مسیحیان باقی ماند.[۲]

در سال ۲۳۵ ه/ ۸۵۰ م نیز متوکّل عباسی فرمان داد تا ذمّیان، طیلسان عسلی پوشند و زُنار بر کمر بندند و دو تکّه پارچهٔ مخالفِ رنگِ لباس یکی بر سینه و یکی بر پشت هریک به اندازهٔ چهار انگشت بر جامه مملوکان خود بدوزند و زنانشان هم اِزار عسلی پوشند و از بستن کمربند خودداری کنند.[۳] همزمان با تأسیس حکومتهای محلی در خراسان اهل ذمّه از آزادی عمل بیشتری برخوردار بوده‌اند، چنانکه جهودان با جامه‌های خوب و طیلسان به کِنشت می‌رفتند.[۴] زرتشتیان این مناطق نیز به آیین سنتی خویش لباس می‌پوشیدند و گُستی (کمربند بافته شده از نخ پشم سفید گوسفند) را سه دور به نشانهٔ سه اصل پندار نیک، گفتار نیک، کردار نیک، به دور کمر می‌پیچیدند.[۵] در روستاهای هیطل (ترکستان) سپید جامگانی بودند که آئینی نزدیک به زَندیقان داشتند.[۶]

---

۱. آدم متز، ج ۲، ص ۱۳۱.
۲. همان، ج ۲، ص ۶۴.
۳. ابن اثیر، ج ۷، ص ۵۲.
۴. محمد بن منّور، ج ۱، ص ۱۳۰.
۵. یوسفی، غلامحسین، یادداشتهایی در زمینهٔ فرهنگ و تاریخ، تهران، ۱۳۷۱، ص ۲۸۱.
۶. مقدسی، ج ۲، ص ۴۷۴؛ نرشخی، ص ۹۵-۹۶.

مشهور ترین پوشیدنیهای رایج در این سرزمینها در زمانی که از آن سخن می‌رود، از این قرار بوده است:

ازار ـ لنگ یا پارچهٔ قطیفه گونه که در زیرجامه و شلوار می‌بستند.[1]

اَزرق ـ جامهٔ کبود که صوفیان (ازرق پوشان) می‌پوشیدند.[2]

بارانی ـ جامه‌ای بلند که برای حفظ از باران و برف بر روی دیگر جامه‌ها می‌پوشیدند.[3]

باشلُق ـ در خراسان به کلاهی پارچه‌ای اطلاق می‌شد که دو سوی آن آویزان و به گونهٔ شال، گردن را می‌پوشانیده است.[4]

بُرقِع ـ تکه پارچه‌ای که زنان چهرهٔ خود را با آن می‌پوشانیدند و همچون روبنده یا نقاب بوده است، به نوشتهٔ دُزی در ماوراءالنهر مراد از بُرقع چادری بزرگ و روپوش مانند بوده که زنان اندام خود را در آن می‌پوشانیده‌اند.[5]

پا تابه، پا تاوه، پاتوَه ـ پارچه‌ای کلفت به صورت نواری پهن که مردان چندین دور از پایین تا زیر زانو برای گرم نگه داشتن پا و چالاکی در رفتار به ساق پا می‌پیچیدند.[6]

پالیک ـ یا چارُق، کفشی چرمین که با بند به پا می‌بستند.[7]

پای‌افزار ـ یا پای اوزار، به معنی همان پاپوش یا کفش بوده‌است.[8]

پشمینه ـ هر جامهٔ دوخته شده از پشم خشن که بیشتر خرقهٔ صوفیان، زاهدان و درویشان بوده است.[9]

---

۱. محمد بن منّور، ج ۱، ص ۲۱٦-۲۱۷؛ بیهقی، ص ۲۳۳.

۲. محمد بن منّور، ج ۱، ص ۲۷۳.

۳. بیهقی، ص ۵۸۰.

۴. یوسفی، ص ۲۳۲.

۵. دُزی، ص ٦۲-٦۵.

٦. اسدی طوسی، ص ۱۵۹؛ نظامی عروضی، ص ۱۱۵.

۷. یوسفی، ص ۲۳۷.

۸. محمدبن منّور، ج ۱، ص ۲۲.

۹. بیهقی، ص ۴۲۸؛ یوسفی، ص ۲۳۸.

پوستین ـ جامه‌ای گشاد و عباگونه با آستینهای دراز که از پوست پرداخت شدهٔ گوسفند و مانند آن دوخته می‌شد، و رویهٔ پشم دار آن در درون قرار می‌گرفت و رویهٔ پوستین در بیرون. این جامهٔ گرم را در زمستان بر دوش می‌افکندند و مانند آن را از پوششهای دیگر چون خز، سنجاب، قاقم، سمور و آهو می‌ساختند.[۱]

پیچه ـ نوعی روبند مشبّک که از موی سیاه یال و دم اسب می‌بافتند و زنان آن را در زیر چادر بانوار به سر می‌بستند، به گونه‌ای که جلوی خود را خوب ببینند.[۲]

پیراهن ـ جامهٔ نیم تنه‌ای که مردان زیرلباس و روی بدن می‌پوشیدند و با توجه به گونه‌گونی هوا و موقع اشخاص، رنگها و اجناس مختلف داشت.[۳]

پیش‌بند ـ پارچه‌ای مستطیل شکل که از زیرگلو تا زیرسینه و شکم را می‌پوشانید و معمولاً با دو بند به شانه‌ها و گردن آویزان می‌شد و در کارهای پزشکی، آشپزی، قصّابی برای مراعات مسائل بهداشتی استفادهٔ از آن‌گاه الزامی بود.[۴]

تحت‌الحنک ـ یا تَحتِ حنک ـ آویختن یک پیچ عمامه و گذراندن آن از بیخ چانه که بیشتر در بین فقیهان یا فقیه نمایان یا محدثان مرسوم بوده است.[۵]

جامه‌دار ـ از مناصب دولتی و متصدی جامه خانهٔ شاهان و امیران بود.[۶]

و جامه راه به لباس سفر اطلاق می‌شده است.[۷]

جبّه ـ جامهٔ بلند و گشاد با آستینهای بلند که بر روی دیگر جامه‌ها می‌پوشیدند و کیفیّت آن به مقام و موقع افراد بستگی داشت.[۸]

---

۱. محمد بن منّور، ج ۱، ص ۲۴؛ جوینی، ج ۲، ص ۱۰؛ یوسفی، ص ۲۳۹.
۲. اسدی طوسی، ص ۲۱۳.
۳. محمد بن منّور، ج ۱، ص ۱۲۷؛ بیهقی، ص ۲۳۳؛ آدَم مِتز، ج ۱، ص ۲۰۳.
۴. ابن الإخْوَه، ص ۱۱۰؛ یوسفی، ص ۲۴۲-۲۴۳.
۵. همان، ص ۲۴۳؛ آدم متز، ج ۱، ص ۲۱۱.
۶. بیهقی، ص ۷۷-۷۸ و...
۷. محمد بن منّور، ج ۱، ص ۹۲.
۸. همان، ج ۱، ص ۳۲؛ بیهقی، ص ۲۳۳.

جُل ـ هر نوع پوششی برای انسان و حیوان، اما در خراسان به جامهٔ خشن، وکم ارزش نیز جُل می‌گفتند.[۱]

جوراب ـ بافته‌ای که از سر انگشتان تا ساق پا وگاه زیر زانو را می‌پوشانید و از نوع نخی، پنبه‌ای، پشمی، ابریشمی بافته می‌شد، ابو یوسف، قاضی دربار هارون‌الرشید، پوشیدن جوراب را بر فقیهان واجب کرد. طوس به بافتن جورابهای نیکو شهرت داشته است.

جوشن[۲] ـ پوششی جُبّه مانند و بافته شده از حلقه‌های آهن که نظامیان مانند زره آن را در جنگ بر تن می‌کردند.[۳]

چادر ـ جامه‌ای ساده بی‌آستین یا آستین‌دار که زنان برای پوشانیدن چهره و اندام بر سر می‌انداختند و خراسان به تولید انواع آن شهرت داشت.[۴]

چارُق ـ (چارُغ) ـ پوستی که رویهٔ مویین آن را با بند برپا تا زیر زانو می‌بستند وکشاورزان، چوپانان، ساربانان بیشتر به هنگام سرما و برف از آن استفاده می‌کردند.[۵]

خرقه ـ پوشیدنی پشمینهٔ درویشان و صوفیان که گاه به جامه‌هایی چون دلق مَرَقَّع و مُلَّمع، پشمینه و فَرَجی و چون آن اطلاق می‌شد. قسمت جلوی خرقه را معمولاً می‌بستند. خرقه نیز اجناس و دوختهای گونه‌گون داشته است.[۶]

خز ـ که با دوخت و رنگهای مختلف از جمله کبود رنگ آن لباس بزرگان و سرداران

---

۱. یوسفی، ص ۲۴۷.
۲. زیدان، جرجی، ج ۳-۵، ص ۶۰۹؛ یوسفی، ص ۲۴۹.
۳. همان، ص ۲۴۹.
۴. محمد بن منّور، ج ۱، ص ۱۱۷؛ یوسفی، ص ۲۵۰-۲۵۲.
۵. یوسفی، ص ۲۵۱.
۶. محمد بن منّور، ج ۲، ص ۴۵۷؛ یوسفی، ص ۲۵۷-۲۵۸.

بوده است.[۱]

خفتان ـ جامه‌ای ضخیم و دولّا که درون آن را از ابریشم پر کرده، بخیه‌های بسیار بر آن زده بودند تا در جنگ، شمشیر بر آن اثر نکند و بر روی آن بلغزد.[۲]

خفاف ـ کفش سبک یا چکمه مانند که در زمان هارون، قاضی ابویوسف پوشیدن آن را بر فقیهان واجب کرد و مردم بر حسب مرتبه از انواع مختلف آن استفاده می‌کردند.[۳]

دُرّاعه ـ جامهٔ پشمی یا نخی فراخ که بزرگان و امیران بر روی دیگر لباسها می‌پوشیدند و معمولاً حکمرانان به عنوان خلعت به رجال دربار و قضاة هدیه می‌دادند. در روزگار مغول قاضیان و فقیهان به بستن دستار و پوشیدن درّاعه مشخص بوده‌اند.[۴]

دَستار ـ پارچه‌ای از نخ یا جنس دیگر که مردان به دور سر می‌پیچیدند و بیشتر قسمتی از آن برای پوشانیدن گردن رها می‌شد. در خراسان، سیستان و طبرستان استعمال آن بین خاصّ و عام رواج داشته است.[۵]

دَلق ـ جامه‌ای پشمینه و گاه پاره و وصله‌دار و رنگارنگ که پوشاک خاصّ درویشان بود.[۶]

دوال ـ تسمهٔ چرمی رکاب که از دو سوی زین اسب آویخته بود.[۷]

رانین ـ نوعی شلوار یا پاپوشی زره مانند که در جنگ پاها را با آن

---

۱. زیدان، جرجی، ج ۳-۵، ص ۶۰۹.
۲. مسعودی، ج ۴، ص ۱۱۷؛ یوسفی، ص ۲۵۸.
۳. زیدان، جرجی، ج ۳-۵، ص ۶۰۹.
۴. بیهقی، ص ۲۲۹، ۳۵۱ و ...؛ دُزی، ص ۱۶۸، ۱۷۲؛ یوسفی، ص ۲۶۱.
۵. محمد بن منّور، ج ۱، ص ۳۲، ۶۱، ۱۱۷؛ نظامی عروضی، ص ۷۳؛ بیهقی، ص ۲۳۳؛ اشپولر، تاریخ ایران، ج ۲، ص ۴۱۶.
۶. دُزی، ص ۱۷۴-۱۷۵.
۷. محمد بن منّور، ج ۱، ص ۸۹.

می‌پوشاندند.[۱]

رِدا ـ بالاپوش یا جامه‌ای که بر روی دیگر لباس‌های پوشیدند.[۲]

سِروال ـ به احتمال، همان شلوار فارسی است که برپا می‌کردند و ابویوسف قاضی، پوشیدن آن را برفقیهان واجب کرد.[۳]

شلوار ـ جامه‌ای ایرانی که از زمان قدیم مردان و گاه زنان می‌پوشیدند و از کمر تا قوزک پا را فرا می‌گرفت.[۴]

طیلسان ـ جامه‌ای گشاد و بلند که خطیبان و قاضیان مسلمان و نیز کشیشان مسیحی بر دوش می‌انداختند. این پوشش بلند که آن را برروی سر و گاه بر دوش می‌انداختند، ابتدا اختصاص به قضاة و فقیهان و علما داشت و بعدها لباس رایج در بین بزرگان شد.[۵]

عبا ـ روپوشی فراخ و بلند و جلوباز که مردان بر روی لباس، بر دوش می‌انداختند. عبا معمولاً بدون آستین بوده، امّا در طرفین دو جای باز داشته که دستها براحتی از آن بیرون می‌آمد. برخی از عباها، آستین‌های گشاد و کوتاه داشته و به تناسب فصل و مقام افراد، نازک یا ضخیم، پشمی یانخی بوده است. در خراسان عبا بیشتر از پشم شتر یاکرک بز بافته می‌شد و تنها به روحانیون اختصاص نداشت.[۶]

عسلی ـ پارچه زرد رنگ که ذمّیان بخصوص یهود ناگزیر بودند برای مشخص شدن از دیگران آن را بردوش اندازند. جامه‌ای که از این پارچه دوخته می‌شد، عسلی نام

---

۱. همان، ج ۱، ص ۱۸۷؛ نظامی عروضی، ص ٦۴؛ یوسفی، ص ۲٦۳.
۲. بیهقی، ص ۲۲۹؛ محمد بن منّور، ج ۱، ص ۲۵۰، ۲۵۵.
۳. زیدان، جرجی، ج ۳-۵، ص ٦۰۹؛ دُزی، ص ۱۹۵.
۴. آدَم متز، ج ۲، ص ۱۲۹؛ یوسفی، ص ۲٦۹، ۲۷۱.
۵. بیهقی، ص ۲۱٦؛ زیدان، جرجی، ج ۳-۵، ص ٦۰۹؛ دُزی، ص ۲٦۲؛ یوسفی، ص ۲۷۳.
٦. همان، ص ۲۷۳-۲۷۴.

داشت.[۱]

عِمامه ـ پارچه‌ای که مردان به شکلی خاصّ می‌پیچیدند و بر سر می‌نهادند. عمامه پیچی شیوه‌های خاصّ داشت. قاضی ابویوسف در زمان هارون، فرمان داد که فقیهان عِمامهٔ سیاه آستردار بر سر نهند.[۲]

عِصابه ـ پارچه‌ای که بر پیشانی می‌بستند. طغرل سلجوقی همواره عِصابهٔ توزی بر سر می‌نهاد.[۳]

قبا ـ لباسی بلند و جلوباز که مردان بر روی دیگر جامه‌ها می‌پوشیدند. در قدیم، بزرگان و خواجگان، نوع قیمتی آن را از رنگها و جنسهای اعلیٰ تهیه می‌کردند. امیران و شاهان غزنوی و سلجوقی، بیشتر قبا برتن می‌کرده‌اند. نوع پست و پنبه‌ای و مندرس آن، جامهٔ درویشان بوده است.[۴]

قَلَنسُوَه ـ کلاه سیاه و بلند ایرانی که در تمامی سرزمینهای اسلامی رواج یافت، و در زمان هارون‌الرشید و به فرمان قاضی او، پوشیدن قبا و برسر نهادن قلنسوه‌های ایرانی برای فقیهان و رجال دربار واجب شد. در مشرق زمین ، قلنسوه‌های کم بها و گاه ژنده را درویشان، زاهدان و پارسایان بر سر می‌نهادند.[۵]

قَزکَنَد ـ جامه‌ای که لایه‌ای از ابریشم خام بر آن نهاده و آجیده می‌کردند، و در جنگها می‌پوشیدند. این پوشاک، به صورتهای کزاگند، کژاگند، کزاکند و... در متون مختلف آمده است.[۶]

---

۱. مُجْمَل التواریخ، مؤلف نامعلوم، به تصحیح بهار، تهران، ۱۳۱۸، ص ۳۶۱.
۲. زیدان، جرجی، ج ۳-۵، ص ۶۰۹؛ یوسفی، ص ۲۷۶-۲۷۷.
۳. بیهقی، ص ۷۳۲؛ دُزی، ص ۲۸۳.
۴. محمد بن منّور، ج ۱، ص ۸۹؛ زیدان، جرجی، ج ۳-۵، ص ۶۰۹؛ ابن بطوطه، ص ۳۷۸؛ بیهقی، ص ۷۳۲، ۷۸۵؛ یاقوت، ج ۵، ص ۳۸٦.
۵. ابن بطوطه، ص ۳۷۸؛ دُزی، ص ۲۳۸، ۳۴۴؛ یوسفی، ص ۲۸۰.
٦. همان، ص ۲۷۹-۲۸۰.

کتان ـ در طبرستان از پارچه‌های کتانی، پوشاکهای گونه‌گون تهیه می‌کردند. امّا در ماوراءالنهر، این جامه‌ها کمیاب و گرانبها بود، چنانکه امیر اسماعیل سامانی به هریک از سرداران سپاه خود یک دست جامهٔ کتان به عنوان خلعتی گرانبها بخشید.[۱]

کفش ـ پاپوش چرمی مردانه، زنانه و بچگانه بنددار یا بی‌بند که مردم با توجه به توان مالی و مرتبهٔ خود، انواع قیمتی یا کم بها آن را برپا می‌کردند.[۲]

کلاه ـ سرپوشی که بیشتر مشکی واز پوست حیوانات، مخصوصاً برّه تهیه می‌شد. در قلمرو غزنویان، کلاههای دو شاخ یا چهار شاخ، مخصوص دولتیان بود. کلاه به صورتهای دیگر، نمدین و پارچه‌ای مخصوص طبقات معمولی جامعه بود.[۳]

کُلا لکان (کلاله - کلاله‌ها) ـ به پیراهن زیرین باسینه‌بند اطلاق می‌شده‌است.[۴]

کمربند ـ یا کمر از جنس چرم، ابریشم و آراسته به زر یا سیم یا امثال آن که پست و پربهای آن را، طبقات بالا و پست بر کمر می‌بستند.[۵]

گریبانی ـ جامه‌ای بی‌دامن و آستین که به عنوان زینت بر روی قبا می‌پوشیدند. این پوشاک بیشتر به بزرگان صوفیه اختصاص داشته است.[۶]

لبّاده ـ بارانی نمدی چوپانان و ساربانان و یا جامه‌ای مردانه که بر روی دیگر لباسها می‌پوشیدند.[۷]

مرقّع (مرقّعه) ـ پوشاک صوفیان که از تکه‌های مختلف و گاه رنگارنگ پارچه دوخته می‌شد.[۸]

---

۱. آدم متز، ج ۲، ص ۱۹۸.
۲. بیهقی، ص ۸۵؛ اشپولر، تاریخ ایران، ج ۲، ص ۴۱۷؛ یوسفی، ص ۲۸۱.
۳. بیهقی، ص ۸۵؛ اشپولر، ج ۲، ص ۴۱۵.
۴. محمد بن منوّر، ج ۱، ص ۱۱۷؛ یوسفی، ص ۲۸۳.
۵. بیهقی، ص ۳۵۱، ۴۷۷، ۱۹۵؛ یوسفی، ص ۲۸۷، ۲۸۹.
٦. همان، ص ۲۸۸.
۷. محمد بن منور، ج ۲، ص ٤٦٠-۴۵۹.
۸. یوسفی، ص ۲۹۳.

مُزدَوَجه ـ کلاه گونه‌ای که عارفان به هنگام سفر بر سر می‌نهاده‌اند.[۱]

مَسحی ـ پلاس یا پای‌پوشی شبیه جوراب ساق‌بلند از تیماج که پا را با کفش در سرما یا گل و لای در آن می‌کردند.[۲]

مِعجَر ـ پارچه‌ای که زنان بر سر می‌کردند تا گیسوانشان را بپوشاند.[۳]

مِقنَعه ـ آنچه زنان با آن سروروی خود را بپوشند. هاشم بن‌حکیم، معروف به المقنّع که پس از قتل ابومسلم در خراسان قیام کرد، مقنعه‌ای سبزرنگ بر سر و روی کشیده بود.[۴]

مِندیل ـ دستار یا عمّامه که در خراسان، سپیدرنگ آن را بر سر می‌بستند و یک سر آن را بر گردن و شانه رها می‌کردند.[۵]

موزه ـ کفش یا پاپوشی چرمی یا نمد[۶] ساق‌بلند یا کوتاه که برخی آن را با چکمه یکی دانسته‌اند[۷].

میاوَری ـ ردا یا شلوار ساخته شده از پوست حواصل (حواصیل) یا آکنده از پر حواصل و چون به صورت میاوری حواصل از آن یاد می‌شده، منسوب به شهر میاور یا پوست و یا پر حواصل بوده است.[۸]

وُشاح ـ تسمه‌ای پهن و مرصّع به جواهر رنگارنگ که زنان ثروتمند آن را از دوش تا تهی‌گاه فرو می‌انداختند.[۹]

آنچه به اختصار نوشته شد، پوشاکهای رایج در این سرزمینها و در محدودهٔ زمانی

۱. محمد بن منوّر، ج ۱، ص ۱۴۶-۱۴۷. ۲. یوسفی، ص ۲۹۳.
۳. منوچهری دامغانی، دیوان شعر، به تصحیح دبیرسیاقی، تهران، چاپ چهارم، ۱۳۵۶، ص ۶۲.
۴. نرشخی، ص ۹۰.
۵. یوسفی، ص ۲۹۴؛ دزی، ص ۳۹۱ -۱۳۹؛ بیهقی، ص ۷۳۲.
۶. بیهقی، ص ۷۳۲. ۷. یوسفی، ص ۲۹۴.
۸. همان، ص ۵۸۰؛ یوسفی، ۲۹۴؛ دزی، ص ۳۷، ۴۵.
۹. یوسفی، ص ۲۹۶ (وُشاح)؛ نفیسی، فرهنگ (= وِشاح).



هفت سده‌ای بوده است که این تحقیق بر آن تکیه داشت. بدیهی است که این جامه‌ها از جمله پوشیدنیها بوده که معمولاً در دوره‌های پیش و پس از آن زمانی در این سرزمینها و نیز بسیاری از مناطق مجاور آن، رواج و رسمیّت داشته است.

